

LA NUOVA CHIMICA
DEL GUSTO E DELL'OLFATTO

OSSIA

L'ARTE DI COMPORRE I VINI ARTIFICIALI, LE BEVANDE SPIRITOSE, LE ACQUE ODORIFERE, EC. EC.

SECONDO LE REGOLE

DELLA CHIMICA MODERNA

DI

GIOVANNI POZZI

DOTTORE IN MEDICINA E CHIRURGIA, DIRETTORE DELL'I. R. SCUOLA VETERINARIA IN MILANO, PROFESSORE DI MATERIA MEDICA E CHIMICA-FARMACEUTICA, E SOCIO DI VARIE ACCADEMIE.

TOMO SECONDO



MILANO

Dalla Tipografia di Giovanni Silvestri

agli scalini del Duomo, num. 994

M. DCCC. XVII.

PARTE PRIMA.



DEI VINI ARTIFICIALI.

Si chiamano *vini artificiali* e dai Francesi *ratafiats* i liquori più o meno spiritosi che l'arte si procura con diversi frutti, i quali quantunque non abbiano le qualità del vino naturale, pure hanno un che di grazioso, di soave che ricrea lo spirito. Virgilio attribuisce l'invenzione di questi vini agli abitatori de' paesi freddi, e così s'esprime (1)

Hinc noctem ludo ducunt, et pocula laeti
Fermento, atque acidis imitantur vitea sorbis

Dipende poi dalla qualità de' frutti che si scelgono, e dalle regole che si impiegano l'avere de' vini che sieno grati al palato, utili alla salute, e che si conservino sani.

Vino d'aranci.

Prendi aranci maturi, e di ottima qualità, un numero a piacere, taglia ciascuno trasversalmente in due pezzi, e spremili su di uno staccio che appoggi sopra un vaso di terraglia ovvero di una terrina di *grés*:

(1) Georgicor. lib. III.

avrai cura, di mano in mano che sortono gli acini di raccoglierli in disparte sullo staccio, perchè se su di essi si spremesse il sugo, questo a poco a poco li intaccherebbe e ne trascinerebbe seco la loro sostanza amara, che darebbe al liquore un sapore disaggradevole. Si debbono parimente separare tutte le parti filamentose che si depongono sullo staccio. Terminata questa operazione versa il liquore ottenuto in grandi bottiglie di vetro, le quali poi chiuderai esattamente, e lascerai in quiete fino a che si sia fatta tutta la deposizione che ne può accadere: decantane il liquido chiaro col mezzo del sifone; e cola la feccia servendoti della manica d'Ippocrate: misura il liquore, ed aggiungivi la nona parte d'acqua di fiori d'arancio, favvi fondere dodici once di zucchero per ciascuna pinta; e quando lo zucchero n'è ben fuso versa il liquore in bottiglie, che terrai ben chiuse, agiterai ogni quindici giorni, almeno una volta al giorno; indi misura ancora, e aggiungi un boccale di spirito di vino per ciascuna pinta di fluido, agita fortemente la mescolanza, e mettila in un barile allorchè ne abbi preparata una quantità sufficiente, ovvero in altro vaso che sia abbastanza grande per contenerne la totalità, e lascia in riposo.

Il vino d'aranci è uno dei vini i più piacevoli, ma non debb'essere bevuto che

dopo un anno; e più quanto più invecchia, tanto più diventa squisito.

Vino artificiale detto Ratafia di Grenoble.

Preparazione I.

Si prendono dodici pinte di sugo di visciole nere: tre pinte di sugo di ciriegie; quattro dramme di cannella; due dramme di garofani; otto pinte di spirito di vino ai gradi 36 dell' areometro, otto libbre di zucchero.

Si comincia l' operazione col tenere in infusione gli aromi nello spirito di vino unitamente ad alcune pinte d' acqua, si distilla a bagno-maria, e se ne traggono otto pinte. Si scelgono delle visciole, e delle ciriege ben mature; si pesano quattro parti delle prime, ed una delle seconde, da cui si levano i piccioli, ed i noccioli. Si schiacciano in un mortajo di marmo, e si fanno bollire insieme ai noccioli privi della loro corteccia ossea: ciò fatto si feltra attraverso lo staccio posto sopra un conveniente vaso. Si spreme la feccia sotto il torchio. Si riunisce tutto il sugo, che si lascia deporre: si feltra il deposto colla manica d' Ippocrate. Si misurano quindici pinte di sugo, e vi si fa disciogliere lo zucchero, riscaldando leggiermente la mescolanza, si unisce allo

spirito di vino aromatico, si mette in un vaso ben chiuso e si agita la mescolanza. Dopo quindici giorni si feltra di nuovo colla manica d'Ippocrate e si chiude in bottiglie.

Preparazione II.

Si prendono ventiquattro libbre di ciriege nere, novantasei libbre di acquavite di gradi 24, e zucchero bianco ventiquattro libbre.

Si spogliano le ciriegie dei loro noccioli e dei picciuoli; si mettono in un piccolo barile, e si lasciano macerare per quindici giorni, in seguito si cola. Si schiacciano le ciriegie che restano nel barile e si spremono per averne tutto il sugo. Si mescola il sugo col liquore che si colò dal barile. Vi si gettano alcune manate di noccioli soltanto schiacciati di queste stesse ciriege; si fa macerare di nuovo per otto giorni, e si cola. Allora si fa uno sciroppo collo zucchero nel modo consueto; si mischia col liquore già preparato e feltrato. Si lascia in riposo, e dopo qualche tempo si chiarifica, ed il ratafià è fatto; e si chiude in bottiglie.

Se si vuole aromatizzare il ratafia, si aggiungono alcuni pezzi della parte gialla delle scorze de' limoni, che si fanno macerare nel tempo che si gettano nel liquore i noccioli delle ciriegie.

Del vino di ribes nero (1), *detto dai Francesi*
vin de cassis.

Preparazione I.

Prendi sei libbre di bacche di ribes nero ben mature e sane: acciaccale leggermente in un mortajo di marmo; indi versale in un vaso conveniente, aggiungivi nove pinte d'acquavite, e per ciascuno di esse sei once a dieci di zucchero, e secondo alcuni distillatori anche un poco di garofani e di cannella. Esponi il mescuglio al sole, e lasciavelo per due mesi; indi cola per la manica, e ne avrai un liquore molto grazioso. Quanto al colore è ben vellutato; ma il sapore non ne diventa ben combinato ed identico che dopo quattro ed anche più anni: allora è molto piacevole.

---

(1) Il ribes nero è una varietà del *ribes rubrum*: le bacche hanno un odore grave ed un sapore acidulo, stittico; e si attribuirono grandi proprietà medicamentose tanto ai frutti, quanto al vino che se ne fabbrica; ma un'esperienza illuminata e sceyra di prevenzione ha dimostrato che tutte le virtù si riducono ad esserne il vino sufficientemente stimolante.

Preparazione II.

Prendi le bacche di ribes nero, acciaccale in un mortajo di marmo, aggiungi una pinta d'acqua sopra otto libbre di frutti: acciacca ancora dolcemente col pestello fino a tanto che i due liquidi si sieno ben mescolati: getta il liquore in una padella, ed esponi al calore di un fornello, e fa sostenere una bollitura *coperta* al liquido che verserai in seguito in un vaso di legno, ed esporrai all'aria libera. Lascerai raffreddare ed in riposo il liquore per ventiquattro ore, porrai de' panieri di vimini su terrine di gres od altri convenienti vasi, vi getterai per primo la feccia, che leverai colla schiumaruola: lascia riposare quattro o cinque ore il primo liquore che ne è colato, che poi decanterai, vale a dire farai sortire per inclinazione senza turbarne il deposito, il quale poi unirai alla feccia; e quando è bene sgocciolato rinchiudilo in grossi pannillini, i quali, l'uno dopo l'altro, porrai sotto lo strettojo, e spremerai fortemente; indi ne misurerai il liquore, e vi farai fondere dieci once di zucchero in pane per ciascuna pinta di liquido; quando è ben fuso aggiungi un boccale di spirito di vino per ciascuna pinta: agita la mescolanza, indi versa in un vaso adattato; e ne potrai far uso dopo sei mesi.

Vino d' uva moscadella.

Si sceglie dell' uva moscadella della migliore qualità, se ne raccolgono tutte le bacche ben mature e sane, a cui si aggiungono per ogni cinquanta libbre due once di fiori di sambuco. si versa il tutto in una gran padella posta su di un fornello, gli si fa prendere una bollitura coperta, poi si versa in un vaso di legno, e ventiquattro ore dopo si getta la feccia che se ne leva con una schiumaruola su de' panieri di vimini sostenuti da terrine: si lascia che il liquore stia in riposo per quattro o cinque ore, si decanta, si versa il deposto sulla feccia, si lascia sgocciolare, si mette in un grosso pannolino che si spreme sotto lo strettojo: si misura il liquido, e vi si fanno fondere dieci once di zucchero in pane per ciascuna pinta di liquore: si aggiunge in seguito un boccale di spirito di vino per ciascuna pinta: si conserva il liquore che non acquista le sue buone qualità, se non dopo un anno e più.

Vino d' uva nera.

Si prendono le bacche d'uva nera della migliore qualità: si schiacciano in un mortajo di marmo: si versa in un recipiente adattato, e si fa prendere una bollitura coperta, si lascia raffreddare ed in riposo per ventiquattro ore, si getta la feccia che si

leva collo schiumatojo su de' panieri come sopra: si lascia riposare il liquore per quattro o cinque ore: si decanta e si versa su questa feccia il deposito precipitato dal liquore; e quando è bene sgocciolato si getta in un grosso pannolino e si spreme collo strettojo; si misura il liquido, e si fanno fondere dieci once di zucchero per ciascuna pinta di fluido, alla quale si aggiunge inoltre un boccale di spirito di vino: si agita la mescolanza e si conserva per un anno intero a fine succeda quella tacita interna elaborazione, per cui le diverse parti costituenti diventano fra loro omogenee, e formano un tutto identico.

Vino di anaci.

Prendi mezza libbra di anaci verdi, tre once di coriandri, due dramme di cannella ed una dramma di macis, pesta grossamente, e poni il tutto in infusione in cinque boccali d'acquavite: indi aggiungi per ciascun boccale d'acquavite, una libbra di zucchero, ed anche più, secondo il gusto. E' ad avvertirsi poi che prima di porre lo zucchero nell' acquavite fa d'uopo romperlo in pezzi che debbono essere tuffati nella quantità di acqua che appena sia necessaria a quest' operazione; e ciò per due titoli, primieramente perchè lo zucchero non si scioglie nell'alcool puro, e poco nell' acquavite, ed

in secondo luogo a motivo di dare una forza piacevole al preparato. — Lascia in riposo per un mese, indi feltra colla manica (1).

Vino di pesche.

Si prendono cento libbre di pesche di bel colorito, mature e molto saporite: le verdicce e le oscure sono cattive; le si leva la peluria con un pannolino alquanto rozzo, ovvero con uno spazzolino: si tagliano, si estraggono i noccioli, si mettono in un mortajo di marmo, si acciaccano diligentemente, in modo che ne risulti una specie di pappa; indi si versa il preparato in vasi grandi di terra, ovvero in tinozze di legno solido, e stato ben lavato con ranno, indi risciacquato con acqua pura, a fine non comunichi sostanza colorante: e si espone a dolce temperatura, perchè passi in fermentazione, che accaderà in quindici a venti giorni, cioè più o men presto, secondo che la stagione sarà più o men calda; ed allorchè ogni segno di fermentazione sensibile ne sia spento e si senta aver il liquore acquistato un odore forte e vinoso, ed il fluido, essendo la superficie coperta, come da una specie di crosta, sia in tutto il suo

(1) Benchè questo vino abbia il nome di ratafia, pure sembra essere piuttosto un rosolio.

corpo limpido, si colerà in un pannolino alquanto rado; indi vi si aggiungeranno due libbre di alcool e quattro libbre di zucchero in polvere, avvertendo che tanto l' alcool, quanto lo zucchero possono essere aumentati, giusta si desideri avere più o meno vigoroso il vino. Ciò eseguito si versa la mescolanza in un barile fatto esattamente pieno e tenuto ben chiuso, e si conserverà in una buona cantina. Dopo un anno si travaserà in bottiglie; e quanto più diventerà vecchio, tanto più si formerà unità di sapore e di odore, e sarà un vino molto piacevole.

Vino di ciriege.

Si prendono ciriege di buona qualità, si spogliano de' loro peduncoli e dei noccioli, come pure visciole ben nere, a cui si tolgono solo i picciuoli: si pesano cinque parti di ciriege ed una parte di visciole, si gettano in un mortajo di marmo, si schiacciano con un pestello di legno: si gettano nel vaso destinato all'ulteriore operazione, e quando ne contiene in sufficiente quantità si riscalda al fuoco di un forneilo, gli si fa sostenere una bollitura coperta: si versa in un vaso di legno che si tiene esposto all' aria libera: si lascia raffreddare e si tiene così per ventiquattro ore; indi si pongono de' panieri su terrine di *gres* o simili, vi si get-

ta la feccia che per prima cosa si leva collo schiumatojo, si lascia in riposo per quattro o cinque ore il primo liquore che ne è colato, indi si decanta: se ne versa il deposito sulla feccia, e quando è ben sgocciolato si versa in grossi pannilini che si mettono l'uno dopo l'altro sotto lo strettojo; e se ne spreme fortemente il liquore, il quale poi si misura: si fanno fondere dieci once di zucchero in pane per ciascuna pinta di fluido, e quando n'è ben fuso vi si aggiunge un boccale di spirito di vino per ogni pinta: si agita la mescolanza: si conserva ne' vasi adattati per farne uso non prima di sei mesi.

Questo vino poco differisce da quello detto *ratafia di Grenoble*; e facile risulta dal già detto, parlando di quest'ultimo, il rendernelo eguale.

Vino detto de' frutti rossi.

Preparazione I.

Si prepara questo vino colle ciriege, coi lamponi, col ribes, colle visciole, ovvero colle more, a cui si aggiunge una piccola quantità di vaniglia. Si prendono a tale effetto trenta libbre di ciriege che si spogliano dei peduncoli e dei noccioli; e quest'ultimi si mettono in disparte per aggiungerne, giusta il gusto di alcuni,

una porzione acciaccandoli insieme ai frutti. Si mettono le ciriege in un mortajo di marmo unitamente a sei libbre di visciole; dopo averle schiacciate esattamente si versano in un vaso posto su di un fornello, e gli si fa prendere una bollitura *coperta*, si versa quindi il preparato in un vaso di legno ovvero di terraglia: ciò fatto si prendono sei libbre di pure bacche di ribes, e otto libbre di ben mondi lamponi: per le prime si acciaccano nel mortajo le bacche di ribes, in seguito vi si aggiungono i lamponi, e si va acciaccando ed agitando col pestello, fino a tanto che ne sia accaduta l'esatta mescolanza: si lascia in riposo per sei ore, si pongono de' panieri su delle terrine di *gres*, vi si versa sopra la feccia che si leva collo schiumatojo, si lascia in riposo per quattro a cinque ore il liquore che ne sarà accolato, ed il deposito che ne sarà accaduto, s' inviluppa in grossi pannilini e si sottopone all' azione dello strettojo: se ne misura il liquore, e vi si fanno fondere dieci once di zucchero per ciascuna pinta di liquore: si versa la mescolanza in una cucurbita che si copre con un capitello senza becco, si lutano le giunture, si espone al calore e vi si tiene per 48 ore mantenendovisi la temperatura di 70 gradi circa: si lascia raffreddare e si versa ogni cosa nel sugo de' frutti che sono stati preparati; si agita fortemente la me-

scolanza: indi si pone nei vasi adattati e si conserva per farne uso dopo sei mesi.

Preparazione II.

Prendi sei libbre di ciriege, tre libbre di lamponi ed altrettanto di ribes ovvero uva spina (Uva crispa), due libbre di visciole ed una libbra di piccole ciriege nere: spogliati questi frutti dei loro peduncoli, schiacciali in un mortajo; indi versa la mescolanza in un vaso di legno e lascia che fermenti per ventiquattro ore: spremi il sugo a traverso un grosso pannolino, che non sia però di una tessitura troppo fitta; versa su ciascuna pinta di sugo, altrettanto di acquavite; e su ogni pinta di mescolanza aggiungi cinque a sei once di zucchero in polvere; e dopo aver agitato ben bene ogni cosa, allorchè il liquore ottenuto sia di sei pinte, vi aggiungerai un' oncia di mandorle amare pestate, quattro once di garofani, due dramme di cannella, mezza dramma di macis ed altrettanto di pepe bianco. Assaggiata la mescolanza, nel caso ti sembri un po' dolce aggiungivi ancora qualche porzione di alcool; e così ti regolerai in riguardo a tutti gli altri preparati. Versa il fluido in bottiglie, che terrai chiuse esattamente ed esposte al sole per due mesi circa, avendo cura di agitare giornalmente: indi le lascerai in riposo per due altri mesi ed in un luogo fresco: dopo questo tem-

po ne decanterai col sifone la parte limpida, e passerai il deposto per la manica, e ne unirai al primo il fluido ottenuto: indi riporrai in bottiglie per conservarlo, e farne uso dopo sei mesi.

Vino di lamponi.

Questo vino benchè detto di lamponi, pure è composto di una parte di ribes e d' una parte di bacche di mirtillo dette dai contadini *more*(1) (Vaccinium myrtillus), sopra cinque parti di lamponi; ma accadendo più tarda la maturanza delle more, si compone il vino in discorso in due tempi diversi e come segue. Si prendono trenta libbre di lamponi e sei libbre di ribes, a cui sieno levati i pedoncoli, si gettano a poco a poco i lamponi e le bacche di ribes in un mortajo e si acciaccano diligentemente, e fino a tanto che i sughi dei due frutti sieno ben insieme incorporati: si versa il liquido in un vaso di terraglia e vi si lascia per ventiquattro ore; indi si inviluppa in grossi pannilini che si comprimono leggermente per farne sortire il primo sugo; poi uno dopo l' altro si espongono all' azione dello strettojo: se ne misura finalmente il fluido; e vi si fanno fondere otto once di zucchero in pane per ciascuna pinta, a cui pure si ag-

(1) Sono bacche piccole, in principio rosse, quindi nerastre, e di sapore misto di dolce, e d'acido.

giunge un boccale di spirito di vino: si agita la mescolanza, che debb'essere posta già tutta insieme in un ampio vaso, prima che se ne facciano le menzionate aggiunte; si agita fortemente la mescolanza e si custodisce; attendendo che le more diventino mature; ed a suo tempo si pesano cinque libbre di questo frutto: vi si aggiungono tre boccali d'acqua, si fa sostenere una bollitura coperta: si leva e si lascia in riposo in un luogo fresco per trentasei ore circa: s'inviluppa in grossi pannilini, si sottopone allo strettojo, si misura il liquore ottenutone; si fanno sciogliere otto once di zucchero per ciascuna pinta, e vi si aggiungono parimente per ciascuna pinta altrettanti boccali d' acquavite: si versa la mescolanza in quella che è stata posta in riserbo: si agita fortemente il vaso tre o quattro volte al giorno durante un intero mese, e si lascia che il liquore si formi col riposo di un anno.

Vino di mele cotogne.

Preparazione I.

Prendi mele cotogne, ripuliscile con un ravido pannolino, grattugiale fino al torso, tieni esposta questa pasta ad una temperatura media, fino a che si manifesti un leggiere movimento di fermentazione: versa allora in un sacco di tela nuova e forte, e sottoponi allo strettojo:

cola il sugo che ne otterrai colla manica: ed avendone in pronto sei pinte, vi farai sciogliere tre libbre di zucchero, e vi aggiungerai quattro pinte d'acquavite, una pinta circa di alcoole puro, dodici garofani, un'oncia di cannella, ed una dramma di macis: agita la mescolanza, e dopo quindici giorni cola a traverso la manica: metti in bottiglie, e ne avrai un vino molto buono, allorchè abbia tranquillamente travagliato per più di un anno.

Preparazione II.

Prendi mele cotogne le quali sieno belle, mature e di un giallo tirante al ranciato, grattugiale fino al torso, che è inutile: raccogli il preparato in un vaso adattato, lascialo esposto ad una media temperatura fino a che si ravvisino segni di fermentazione incominciante: cioè fino a tanto che se ne innalzi un vapore di odore mediocremente vinoso; allora lo porrai in pannilini, da cui colata naturalmente la parte più fluida, esporrai all'azione del torchio il resto: raccolti i fluidi, ed avendone in pronto dieci pinte, vi farai fondere tre libbre di zucchero di un bel bianco: vi aggiungerai quattro pinte di buon alcool, dodici garofani, un'oncia di cannella, ed una dramma di macis: mescolerai esattamente, indi assaggerai; pratica che debb'essere eseguita nella fabbricazione di tutti i liquori, per farvi al caso di bisogno, aggiunta di alcool o di

zucchero, ec. ovvero d'acqua. Versa il liquore in un barile, chiudi bene e conserva in un luogo piuttosto calduccio; ma non potendosi raccogliere le mele che verso l'inverno, buon consiglio sarebbe di esporne i vasi all'azione del sole nella successiva estate, indi cola colla manica e conserva. — Collo stesso metodo si possono preparare vini di altre mele, di pere, ec.

Vino detto di semi caldi.

Prendi semi di anice, di cumino, di finocchio, di prezzemolo, di amui, di pastinaca salvatica, e di amomo, ciascuno alla dose di due once: pesta in un mortajo, indi tieni in infusione in nove pinte di acquavite per sei settimane e vi farerai fondere da sei once ad una libbra di zucchero in pane per ciascuna pinta, avendo l'avvertenza di romperlo prima in grossi pezzi e di tuffarli nell'acqua. Finalmente cola il liquore colla manica e tieni ben conservato.

Vino di mallo di noci.

Si prendono verso il principio di agosto cento noci belle e verdi, noci moscate e garofani due dramme per ciascuno; pesta in un mortajo le noci, col loro mallo (la corteccia verde e coriacea), così pure la noce moscata ed i garofani:

indi versa il tutto in un vaso adattato, ed aggiungivi dodici pinte di acquavite e zucchero purificato sei libbre sciolte in tre pinte d'acqua: versa il mescuglio su di uno staccio sostenuto dal bisognevole vaso, agita, lascia in riposo per quindici giorni, feltra colla manica, riempine le necessarie bottiglie, e non ne farai uso che dopo qualche anno.

Vino di ginepro.

Prendi due libbre di ginepro, anaci, coriandri, cannella, garofani due dramme per ciascuno: pesta ogni cosa, versa in un vaso adattato, ed aggiungivi dodici pinte d'acquavite: tieni in infusione per tre settimane in un vaso chiuso, passa per lo staccio, indi aggiungivi zucchero chiarificato e sciolto in tre pinte d'acqua libbre sei: agita la mescolanza e lascia chiarificare, tenendo in riposo per quindici giorni, cola per la manica e conserva in bottiglie.

Vino di noccioli.

Prendi albicocche ben mature, estraine i noccioli e gettane la quantità che vuoi in un vaso regolare, in maniera che ne resti vota la sesta parte: lascia i noccioli intieri, cioè senza levargli la scorza ossea, ed abbia cura d'impiegarli su-

bito che gli hai levati dal frutto; ciò fatto empi con della buona acquavite, chiudi il vaso e tienlo esposto al sole per due mesi: passa il liquore per lo staccio a fine di separarne i noccioli, che diventarono inutili. Rimetti il liquore nel vaso ed aggiungivi sei once di zucchero per pinta, che avrai prima umettato coll'acqua: chiudi esattamente la boccia e la terrai esposta ancora per otto giorni al sole, indi feltrerai e conserverai in bottiglie.

Il vino dei noccioli delle pesche si prepara nella stessa maniera; e questi due vini hanno una qualità particolare che li distingue; mentre l'uno ha il sapore e l'odore dell'albicocca, e l'altro quello della pesca il quale è però sommamente dilicato, e perciò ne verrebbe guastato se vi si facesse l'aggiunta della cannella, ovvero dei garofani, o di altri aromati.

Vino di cedri.

Prendi tre o quattro begli, odorosi e grossi cedri, tagliali in pezzi grossi come il pollice circa, mettili in infusione in dieci pinte d'acquavite, aggiungivi sei a sette once di zucchero per ciascuna pinta, che avrai prima sufficientemente umettato coll'acqua: lascia in infusione per due mesi: assaggia per fare le correzioni che potrebbero essere necessarie: ciò fatto

continua ancora l' infusione per altri otto giorni: indi passerai per la calza, e conserverai; e se così ti pare puoi dare a questo vino il colore con un po' di carmino.

Vino detto de' poveri.

Prendi bacche di ribes rosso e bianco trenta libbre, altrettanto d' uva spina e di picciole ciriege senza levar loro nè i peduncoli, nè i noccioli, versa ogni cosa in un barile, ed acciacca diligentemente: quindi fa bollire due quartucci e mezzo di ginepro in cinque a sei pinte d'acqua, aggiungivi una mezza libbra, od una libbra al più di mele a fine di far ben fermentare il ginepro; fermentato che avrà lo unirai ai sughi sopra menzionati: agiterai la mescolanza tre o quattro volte in ventiquattro ore, vi aggiungerai tant'acqua che tutt' insieme ti dia cento cinquanta pinte circa di vino. Renderai poi più generoso il tuo liquore, se vi aggiungerai una pinta o due d' acquavite. — Il povero che forma una classe molto abbondante nelle popolazioni avrà con questa bevanda un liquore molto grato, e che rinvigorerà le sue forze.

Vino d' uva.

Preparazione I.

Prendi bacche d'uva seccate al sole libbre trenta; gettale in una botte da vino stata di recente votata della tenuta di un barile, riempila d' acqua, aggiungivi tre libbre d' acquavite: lascia in riposo per ventiquattro ore tenendo sturata la botte: e dopo sei settimane avrai un buon vino, che potrai bere giornalmente.

Preparazione II.

Prendi quarantaquattro libbre di bacche secche d'uva le quali serviranno per una botte della tenuta di un barile e mezzo, due libbre di coriandri, altrettanto di bacche di ginepro che triturerai, e due boccali d'acquavite; getta il tutto nella botte che riempirai d' acqua: lascia in riposo, levane il cocchiume; ed essendo in un luogo temperato presto se ne manifesterà la fermentazione, la quale potrai accelerare gettandovi un'oncia a due di lievito di pane: riempirai d' acqua a misura che si diminuirà il fluido colla fermentazione; cessata che essa sia chiuderai la botte, e potrai in breve farne uso. Quando la botte è vota per tre quarti vi rimetterai la metà dose degl' ingredienti superiormente menzionati, e riempie-

rai d'acqua; ma questa seconda bevanda, benchè buona, è meno forte della prima.

Ambidue questi preparati sono di un gran sussidio nei tempi in cui mancano il vino naturale e la birra ed hanno sufficiente vigore, e sapore ben diverso da quelli notati alla pag. 9.

Del vino detto di Malaga.

Prendi bacche d'uva secca di Damasco diciotto libbre, fiori secchi di pesco, quattro once; vino di *Champagne* bianco, non ispumeggiante, boccali ventisei: metti l'uva, ed i fiori di pesco in una botte, o simile, versa su queste sostanze il vino: lascia in infusione per cinque a sei mesi, avendo cura di agitare di tanto in tanto la mescolanza nei primi tre o quattro mesi. Dopo un mese a sei settimane di riposo decanta il fluido, cola, e dopo otto a quindici giorni mettilo in bottiglie. — Si può fare questo vino artificiale impiegando colle stesse proporzioni le bacche secche di uva moscata, i fiori di sambuco, e del vino bianco generoso.

DE' ROSOLJ.

Più volte pochissima è la differenza che passa fra i rosolj ed i vini artificiali; ma essendovi l'uso di distinguere certi liquori spiritosi con questo nome, ho creduto a maggiore soddisfazione di qualche let-

tore di conservarlo; secondo alcuni però si chiamano *rosolj* solo quelle bevande spiritose nella cui fabbricazione si fa uso della distillazione. — Questi stessi preparati hanno il nome di *acque*, ovvero di *olj*.

Rosolio di noccioli di ciriege.

Prendi noccioli di ciriege ben puliti e secchi: schiaccíali, e gettali in otto pinte di forte acquavite contenuta in una cucurbita che terrai coperta con un capitello lutato: riscalda fino a 50 gradi circa, e mantieni in tale stato per dodici ore al giorno, e così per sei giorni, e tutte le volte che il liquore diventa freddo, agita fortemente con una bacchetta che introdurrai per la canna della cucurbita. Finalmente lascia riposare per tre o quattro giorni; decanta il fluido e conservalo: versa due pinte e mezza d'acqua sulla feccia restata nella cucurbita: agita ben bene con un cucchiajo di legno; indi fa chiarificare e cuocere alla gran perlà diciotto libbre di zucchero: ed allorchè questo sciroppo è raffreddato cola la tintura a traverso di uno staccio; gettane via la feccia; versa il liquore latticinoso nel vaso, ed allorchè è ben incorporato collo sciroppo aggiungi la tintura spiritosa che si tenne conservata: agita la mescolanza, poni in bottiglie, lascia deporre, e dopo due o tre mesi decanta e conserva con diligenza.

Pozzi. Chim., *tom. II.*

Rosolio di noccioli d'albicocche.

Si prendono venti once di belle mandorle d'albicocca, si gettano nell' acqua bollente, si agitano collo schiumatojo fino a che se ne stacchi la pelle comprimendole colle dita: allora si ritira il vaso dal fuoco, si cola il liquido, e si gettano le mandorle nell'acqua fredda, e si spogliano della loro scorza: indi si fanno seccare sia alla stufa, oppure esponendole al sole, e vi si lasciano fino a che sieno diventate friabili: si schiacciano grossamente in un mortajo di marmo, e si aggiungono a nove pinte di buona acquavite contenuta in una cucurbita, che si copre col capitello senza rostro, e vi si luta; indi si espone al bagno-maria; e vi si mantiene il calore di 50 gradi circa (1) di Reaumur per dodici ore al giorno, e così per sei o sette giorni; ed ogni volta che il liquore è diventato freddo si agita fortemente con una bacchetta, che s'introduce nel vaso: si lascia riposare per due o tre giorni: indi se ne decanta il liquore: si versano due pinte e mezza d'acqua sulla feccia restata nella cucurbita; si lascia in infusione per tre o quattro ore, agitando di

(1) Per mantenere il grado di calore, che ti fa d'uopo è necessario che tu tenga nel bagno un buon termometro per averne una regola sicura.

tanto in tanto: si cola in seguito a traverso di uno staccio, se ne getta via la feccia, e si versa il liquore latticinoso nella prima tintura spiritosa di noccioli: ciò fatto si chiarificano diciotto libbre di zucchero, ed allorchè la schiuma che se ne innalza è bianca si fa cuocere fino alla *gran perla*; indi si ritira il vaso dal fuoco, si lascia raffreddare; poi vi si aggiunge un boccale di acqua di fiori d'arancio; si agita, e si unisce alla tintura spiritosa: si agita di nuovo, e si versa in grandi bottiglie: si lascia riposare per tre o quattro giorni: si chiarifica (1), si decanta,

(1) La chiarificazione si dee generalmente preferire alla feltrazione. Colla feltrazione non si purifica, che difficilmente il liquore, ed altronde si perde con essa poco meno della sesta parte del fluido, e se ne dissipa eziandio grande quantità d'aroma. La chiarificazione non ha quasi questi inconvenienti: si eseguisce per lo più con la colla di pesce, ovvero col bianco delle uova. Due bianchi d'uovo agitati ben bene, e ridotti in ischiuma si versano in un boccale d'acqua, e vi si mescolano; e questa è la proporzione per dodici in quindici pinte di liquore da chiarificarsi; a cui si uniscono agitando di nuovo; indi col riposo di tre o quattro giorni, se ne precipita la feccia: ma questa talvolta si riunisce in cambio alla superficie; ed in tal caso si agita di quindici in quindici giorni a due o tre riprese differenti: e se dopo questo la-

e si passa per la manica tutto ciò che si è deposto nei vasi: si unisce, e si conserva.

Rosolio di noccioli di pesche.

Si prendono i noccioli intieri delle pesche levati di recente; e tai quali si gettano in un vaso della capacità di quattro pinte, e che contenga due pinte di buona acquavite, mentre anche in questo stato somministrano un sapore grato; allorchè il vaso ne è riempito si versa la stessa quantità di acquavite in un'altra bottiglia; in cui si gettano parimente altri noccioli, come sopra; e così di seguito fino a che se ne abbia la quantità che si desidera per fare il liquore; e si lascia in infusione fino a tanto che l' acquavite si sia caricata dell'olio essenziale de' noccioli, la quale acquista l'odore ed il sapore aggradevole della pesca e della vaniglia. Allora quando si vuol accelerare l' infusione si versa ogni cosa in una cucurbita, a cui si luta il cappello

---

loro la totalità non si fosse precipitata al fondo; si lascia che il liquore si chiarifichi, e si decanta col sifone: si riuniscono i depositi in un solo vaso: e quando vi si trovi una parte di liquore chiarificato si decanta parimente nello stesso modo: si feltra poi ciò che rimane colla manica di panno; e si riuniscono i liquori.

I vini artificiali si chiarificano per lo più naturalmente col riposo.

senza rostro, si espone al bagno-maria e si regola come nella preparazione antecedente: indi si decanta il liquore, e si versano sulla feccia tanti boccali d'acqua quante furono le bottiglie d'acquavite coi noccioli: si tiene di nuovo in infusione per cinque o sei ore, si cola il liquore a traverso di uno staccio, si gettano via i noccioli, si unisce il liquore ottenuto al primo, vi si aggiunge una sufficiente quantità di vaniglia fatta in pezzi, che vi si tiene in infusione: indi si chiarifica per ciascuna pinta di liquore una libbra e mezza di zucchero; ed allorchè la schiuma n'è bianca si fa cuocere alla gran perla, si ritira il vaso dal fuoco, si lascia raffreddare, si aggiunge al liquore, e si procede, come nella preparazione antecedente.

Del rosolio detto maraschino.

Si prendono amarasche ben mature, si spogliano dei loro peduncoli, si schiacciano le bacche insieme ai noccioli, si gettano in un vaso destinato a farle fermentare, vi si unisce tanta quantità di mele bianco quanto è il sugo de' frutti: si acciacca, e quando il liquido ha provato lo stesso grado di fermentazione che è proprio all'uva si versa in grandi limbicchi, al cui fondo sia posta una grata costrutta su due parti, di cui l'una si adat-

ti a canto dell'altra, e le cui maglie sieno sufficientemente fitte, a fine la feccia non precipiti al fondo del vaso, che si copre con un capitello fornito del suo refrigeratorio, e si procede alla distillazione colle cautele che sono prescritte dall'arte. Sei mesi od un anno dopo avere sottratto da questo vino l'acquavite, si rettifica questa a bagno-maria, e si ripete l'operazione fino alla maggiore alcoolizzazione: si scioglie dello zucchero bianco in sufficiente quantità d'acqua semplice, si mescola colla tintura spiritosa, e si conserva.

Preparazione II.

Prendi libbre quaranta di amarasche, spogliale dei peduncoli e dei noccioli, e versale in sufficiente quantità d'acqua fresca e lasciavele per tre giorni: schiaccia i noccioli, ponili in un limbicco con tre boccali d'acqua, ed aggiungivi le marasche: distilla fino a che ne avrai ottenuto tre boccali: aggiungivi quattro libbre di zucchero ed un boccale e mezzo di spirito di vino. Per avere poi ben chiaro questo rosolio lo feltrerai una volta, ed anche due volte, e lo conserverai per farne uso dopo un anno.

Rosolio detto Eau de la Côte Saint-André.

Prendi ammomo once otto; numero sei aranci; garofani una dramma; cannella due once; spirito di vino ai gradi 36 nove pinte; zucchero in pane dodici libbre; acqua otto pinte —. Dopo aver triturato tutte le sostanze solide le verserai in una cucurbita unitamente alle sottili cortecce degli aranci che col coltello avrai fatto cadere sullo zucchero oppure raccolto su di un piatto; e come si è già detto altrove, aggiungivi lo spirito di vino, luta le giunture della cucurbita, poni a bagno-maria, avendo cura che vi si mantengano i 50 gradi circa, e così per tre giorni, e come si è già detto superiormente: lascia raffreddare l'apparecchio, passa per lo staccio, e chiudi esattamente in un vaso adattato il liquore ottenuto: prendi tutto ciò che è restato sopra lo staccio, gettalo in una cucurbita, e versavi sopra cinque a sei pinte d'acqua, e lascia in infusione, come si è detto superiormente: quando l'apparecchio è raffreddato feltra di nuovo collo staccio, riunisci le due tinture nello stesso vaso, e lascia in digestione per alcuni giorni: in li distilla a bagno-maria, e traine dieci pinte. Quando vuoi preparare il tuo liquore fa discio-gliere tre o quattro dramme di colla di pesce in una pinta dell'acqua sopra

menzionata, e lo zucchero a freddo nel resto di quell' istessa acqua: riunisci le due soluzioni allo spirito aromatico in un vaso, che chiuderai esattamente: agita la mescolanza, lascia chiarificare, decanta col sifone, feltra il deposto, metti insieme i due prodotti, versa in bottiglie, e conserva.

Rosolio detto Anisette de Bordeaux.

Prendi anice stellato due libbre, coriandro e finocchio due once per ciascuno; spirito di vino a 36 gradi nove pinte; zucchero in pane dodici libbre; acqua otto pinte. Tritura i primi tre ingredienti: mettili nella cucurbita del limbicco, versavi sopra lo spirito di vino, e tre a quattro pinte d'acqua; esponi la cucurbita al bagno-maria, copri col capitello col suo becco, che terrai chiuso, e luta le commessure; mantienvi il calore a 50 gradi per due o tre giorni, e come si è già altre volte praticato: apri il becco, ed aggiungivi il serpentino che peschi nel vaso destinato a ricevere il liquore, e distilla per trarne dieci pinte; indi lascia in riposo per tre o quattro mesi; e quando hai a comporne il liquore fa disciogliere la colla di pesce, e lo zucchero separatamente in otto pinte d'acqua; riunisci le due soluzioni allo spirito aromatico, lascia chiarificare, decanta, feltra, e procedi come sopra.

Rosolio detto acquavite d'Andaye.

Prendi anice stellato, coriandro, iride Fiorentina tre once per ciascuno; sei grossi aranci; zucchero in pane otto libbre; acqua otto pinte; acquavite di Spagna diciotto pinte. Tritura le prime tre sostanze, e gettale nel limbicco, colle pellicole degli aranci preparate all'ordinario; versavi sopra l'acquavite, esponi il limbicco al bagno-maria munito del capitello col rostro che chiuderai esattamente; luta le giunture, e mantieni per ventiquattro ore la temperatura a 50 gradi. Quando l'apparecchio è freddo unisci vi il serpentino con tutto ciò che vi bisogna; quindi distilla fino a che hai dieci pinte di liquore; e lascia l'ottenuto in riposo per alcuni mesi. Quando vuoi comporne il liquore fa disciogliere tre o quattro dramme di bella colla di pesce in una pinta dell'acqua superiormente stabilità; fa disciogliere a freddo lo zucchero nel resto di quell'istessa acqua; riunisci le due soluzioni in un solo vaso unitamente allo spirito aromatico, agita la mescolanza, lascia chiarificare, decanta, feltra il deposto, riunisci i due prodotti, e conserva in bottiglie.

Rosolio detto acqua d'oro.

Prendi ventiquattro bei limoni; macis quattro dramme; spirito di vino ai 36 gra-

di nove pinte, acqua doppia (1) di fiori d'arancio tre pinte; zucchero in pane dodici libbre; acqua otto pinte. — Leva la corteccia gialla dai cedri, tritura il macis, e gettali nel limbicco; versavi sopra lo spirito di vino, esponi il limbicco al bagno-maria, coprilo col capitello rostrato, chiudi, e luta le giunture; e mantieni la temperatura ai cinquanta gradi per tre o quattro giorni, e come si è detto superiormente. Quando l'apparecchio è raffreddato separane gl'ingredienti dal loro menstruo col mezzo di uno staccio; riunisci la tintura nella cucurbita coll'acqua di fiori d'arancio, distilla a bagno-maria, e cessa tosto che si sono ottenute dieci pinte di fluido. Quando vuoi comporre il tuo liquore fa sciogliere la dose ordinaria di colla di pesce, e lo zucchero nell'acqua superiormente determinata; mescola, e procedi come più volte si è detto —. Allorchè hai a mettere il liquore nelle bottiglie prendi alcune foglie d'oro, che porrai su di un piatto, vi aggiungerai un poco di liquore, le batterai leggermente con una forchet-

(1) Si ottengono le acque aromatiche doppie coll'operazione detta *coobazione*: la quale si eseguisce versando nel vaso distillatorio il fluido già stato distillato sopra una nuova quantità della sostanza, che servì alla prima distillazione.

ta, fino a che sieno ridotte in piccoli pezzi della grandezza di circa una lenticchia: ne introdurrai in ciascuna bottiglia tanta quantità che il fondo ne sembri tappezzato; riempile di liquore, e chiudile esattamente —. Puoi anche colorare questo liquore con un poco di tintura di zafferano preparata a caldo e coll' acqua presa dalla quantità già superiormente assegnata.

Rosolio detto acqua d'argento.

Prendi diciotto belli aranci; sei bergamotti (1); cannella due once; zucchero in pane dodici libbre; acqua otto pinte —. Procedi nel preparare il liquore colle regole già prescritte per l'*acqua d'oro*; colla sola differenza che non le si da mai il colore collo zafferano; e che in cambio delle foglie d'oro s'adoperano quelle d'argento.

Rosolio detto persicot.

Prendi mandorle di albicocche quattro libbre; cannella due once; acqua doppia

(1) Il bergamotto è una varietà, secondo alcuni del *Citrus medica*, e secondo altri del *Citrus aurantium*: è rotondo, molto simile all'arancio, con odore forte ed acuto, e ve ne ha una sotto-varietà, il cui frutto è buono a mangiarsi.

di fiori d'arancio tre pinte; spirito di vino rettificato ai trentasei gradi nove piute; zucchero in pane dodici libbre; acqua otto pinte —. Acciacca la cannella, spoglia le mandorle delle loro scorze, pestale leggermente; e poni ogni cosa in un limbicco unitamente allo spirito di vino ed all'acqua di fiori d'arancio; esponi il limbicco al bagno-maria, coprilo col capitello rostrato, chiudi esattamente, luta le giunture, e mantieni la temperatura a cinquanta gradi, per tre o quattro giorni, e nel modo già di pratica. Quando l'apparecchio è freddo aggiungivi il serpentino co' vasi, e nel modo di regola, e distilla fino a che ne avrai ottenuto dieci pinte. Il resto è come nella preparazione antecedente.

Rosolio detto di Vespetro.

Prendi semi d'angelica, di carvi, di coriandro, di finocchio, due once per ciascuno: sei bei cedri ed altrettanti aranci; alcool a 36 gradi nove pinte; zucchero in pane dodici libbre; acqua otto pinte — Leva la pellicola ai cedri, ed agli aranci; acciacca le sostanze secche, metti ogni cosa nel limbicco, e versavi sopra lo spirito di vino: esponi la cucurbita al bagno-maria, coprila col suo capitello, di cui chiuderai il rostro e luterai le giunture, e mantieni alla tempe-

ratura di 50 gradi per tre o quattro giorni. Quando l'apparecchio è freddo separa gl'ingredienti dal loro menstruo col mezzo di uno staccio; rimetti gli ingredienti nella cucurbita con sei pinte d'acqua: fa infondere come sopra, cola l'infusione, gettane via le sostanze rimaste sul feltro, lascia in digestione per alcuni giorni, quindi distilla a bagno-maria fino a che abbi ottenuto dieci pinte di liquore; lascia in riposo, e dopo alcuni mesi componi il tuo liquore nel modo praticato per le preparazioni precedenti.

Rosolio detto acqua di Malta.

Prendi trenta begli aranci di Malta; acqua doppia di fiori d'aranci tre pinte; spirito di vino rettificato ai 36 gradi nove pinte; zucchero in pane dodici libbre; acqua otto pinte — Leva le pellicole dagli aranci, mettile in un limbicco collo spirito di vino, esponi al bagno-maria, copri col capitello, luta le giunture, e mantienvi la temperatura di 50 gradi per alcuni giorni. Quando l'apparecchio è diventato freddo separa le pellicole dal loro menstruo, rimettile in un'altra cucurbita con tre o quattro pinte d'acqua, fa infondere come sopra; indi riunisci le due tinture, che farai digerire per alcuni giorni; poi aggiungivi l'acqua di fiori d'arancio, e distilla a bagno-maria fino a che ne avrai

ottenuto dieci pinte di fluido; e ne comporrai il tuo il liquore collo zucchero e coll' acqua di cui si parlò; e procederai nel resto, come già di pratica.

Rosolio detto acqua di the.

Prendi otto once di the (1); alcoole a 36 gradi nove pinte; zucchero in pane dodici libbre; acqua otto pinte — Metti il the collo spirito di vino nel limbicco, esponi al bagno-maria, copri col capitello, luta le commessure e mantieni la temperatura di cinquanta gradi per due o tre giorni. Quando l' apparecchio è diventato freddo separa le foglie di the dal loro menstruo col mezzo di uno staccio, rimettile nella cucurbita con tre o quattro pinte d' acqua; fa infondere come sopra; riunisci le due tinture, e fa digerire per alcuni giorni; in seguito distilla a bagno-maria, e traine dieci pinte di liquore: lascia in riposo, e componi dopo alcuni mesi il tuo liquore, regolandoti come si è già detto per gli altri preparati.

---

(1) Ve ne hanno due specie, l' una è detta *Thea bohea*, ed è originaria della China e del Giappone, e l' altra *T. viridis*, ed è indigena della China.

Rosolio di fiori d'arancio.

Preparazione I.

Prendi quattro libbre di fiori d'arancio colti di recente, ma asciutti, e spogliali dei loro calici, pistilli e stami che porrai in riservo per farne l'uso di cui si dirà; ed è d'uopo notare che i primi fiori che si mostrano sulla pianta sono i migliori; quelli colti al principiare dell'estate, contengono maggior quantità d'aroma di quelli che si hanno nell'autunno; falli un po' appassire; pesane due libbre, mettile in infusione in otto pinte di buon alcool, e lasciavele per due ore; indi cola il liquore attraverso di uno staccio, mettilo in disparte in un vaso ben chiuso, e getta i petali in un limbicco con quattro pinte d'acqua; esponi al bagno-maria, copri col capitello e distilla con calore molto mite, e quando hai ottenuto due terzi e poco più del liquore, smonta l'apparecchio, conserva il liquore in bottiglie per farne l'uso di cui si dirà; e passa alla composizione cioè alla riunione delle sostanze in discorso; ed a tale oggetto fa fondere diciannove libbre di zucchero in pane in cinque pinte d'acqua, in cui avrai antece lentemente agitato due bianchi d'uovo; poi chiarifica secondo il metodo ordinario, cioè rallentando il fuoco allorchè il liquido comincia a bollire, e gettando a poco a poco dell'acqua fredda sulle bolliture, fino

a che tutta la spuma ne sia salita e sia diventata bianca. Questo zucchero essendo cotto alla perla e raffreddato dee produrre nove pinte di sciroppo; allora aggiungivi lo spirito aromatico dei fiori d'arancio; e questi due liquidi essendo mescolati insieme agitali diligentemente e versali in ampie bottiglie di vetro, le quali terrai ben chiuse; lascia in riposo per tre giorni, e cola il liquore con due o tre bianchi d'uovo, che agiterai in un mezzo boccale d'acqua; ed alloraquando la feccia si è precipitata al fondo del vaso, decanta col mezzo di un sifone, e fa passare il deposto con una piccola manica, e mescola il liquore ottenuto col primo, versa in bottiglie e conserva.

I calici unitamente ai pistilli dei fiori d'arancio stati levati, spogliati degli stami lì getterai in un boccale d'acqua e li schiaccierai leggermente: indi versali in un vaso adattato con cinque pinte d'acqua, e mantienvi la temperatura di 50 gradi per tre ore. Dodici ore dopo quest'operazione versa il tutto in un lambicco, chiudi le commessure e distilla lentamente, cioè a sottile filo, e fino a che ne sieno ottenuti tre boccali e mezzo d'acqua di fiori d'arancio, la quale è sufficientemente buona, benchè inferiore a quella di cui si parlerà nel progresso.

Preparazione II.

Si prendono quattro libbre di fiori d'arancio, si separano i petali e gli stami dai calici e pistilli: ciò fatto si mettono i petali in un vaso adattato con sei pinte d'acqua; si espone al calore e si conserva la temperatura di 50 gradi per tre ore: si ritira dal fuoco e si tiene esposto per ventiquattro ore all'aria, e poi si fa passare a traverso uno staccio di crine, e si mette in riservo per farne uso insieme ai calici come si vedrà: si gettano questi fiori nella stessa quantità d'acqua fredda, ed allorchè vi sono restati per un'ora si cola di nuovo a traverso lo staccio; e si inviluppano i restanti fiori con un grosso pannolino che si espone all'azione dello strettojo a fine di estrarne tutta l'acqua: si stemprano in seguito tai fiori in otto pinte di spirito di vino rettificato, si versa ogni cosa in una cucurbita che si espone al bagno-maria; si copre col capitello cieco, si lutano le giunture, si mantiene la temperatura di 50 gradi per quattordici ore al giorno, e così per tre giorni; e tutte le volte che il liquore si raffredda si agita fortemente con una bacchetta, che s'introduce nella cucurbita; si lascia finalmente in riposo per ventiquattro ore, si smonta l'apparecchio, e si cola attraverso di uno staccio molto fitto; e si mette il liquore in riservo in un vaso che si

tiene ben chiuso; si gettano i fiori nella stessa cucurbita con quattro pinte d'acqua; si espone al bagno-maria, si copre col capitello, si lutano le giunture e si distilla al grado dell'acqua bollente: si smonta l'apparecchio, si versa il prodotto nel vaso che contiene la tintura: e quando si procede alla composizione si segue il metodo superiormente prescritto, e si fa pure chiarificare la stessa quantità di zucchero, che si aggiunge.

In quanto ai calici ed ai pistilli stati posti in riserbo, si schiacciano essi leggermente, si procede come sopra, si aggiunge il liquido stato sottratto dai fiori: si fa distillare a sottile filo, e fino a che se ne sieno ottenuti tre e poco più boccali d'acqua di fiori d'arancio; e si conserva quest'edotto in bottiglie.

Rosolio detto elisire di proprietà.

Prendi un'oncia di vaniglia la quale sia di ottima qualità: due once di cannella, e polverizza queste sostanze fino a che sieno fatte in una polvere impalpabile; poi polverizza otto once di zucchero in pane, getta quindi ogni cosa in un mortajo, tritura e mescola esattamente: ciò fatto chiarifica nove libbre e mezza di zucchero in pane, e fallo cuocere alla perla: ritira il vaso dal fuoco, e dopo dieci minuti circa stempera in questo sci-

roppo la suddetta mescolanza; e quando il liquido è fatto freddo aggiungivi quattro pinte di tintura spiritosa d'acqua di fiori d'arancio; quella appunto fabbricata colla seconda preparazione sopra esposta, a cui avrai unito qualche po' di alcoole ambrato detto *essenza d'ambra*; versa ogni cosa in un vaso adattato che terrai ben chiuso: agita ogni due giorni il liquore, e per sei o sette volte al giorno, indi chiarificalo con un bianco d'uovo agitato in un boccale d'acqua; ed allorchè la feccia n'è totalmente precipitata al fondo, decanta con un sifone di vetro, e mettine in riservo il liquore.

In quanto al deposito di cui sopra si è detto, bisogna farlo infondere per tre o quattro giorni in tre boccali di spirito di vino rettificato, a cui debbono essere aggiunti tre boccali d'acqua: agita fortemente ogni cosa insieme, tieni in infusione per otto giorni; versa quindi il liquido in una cucurbita che esporrai al bagno-maria; muniscila del suo capitello, luta le commessure, e distilla innalzando il calore fino al grado dell'acqua bollente. Smonta l'apparecchio e mettti il liquore in riservo a fine di farne uso per la composizione del rosolio di cannella di cui si parlerà.

Rosolio d' aranci detto fine orange.

Prendi ventidue o ventiquattro aranci della migliore qualità, e sei limoni, levane la pellicola, avendo cura che vi resti attaccato il meno possibile di bianco, e gettala in una cucurbita, in cui verserai nove pinte di spirito di vino retificato, esporrai al bagno-maria, coprirai col capitello e luterai le commessure: mantienvi la temperatura di 70 gradi circa, e come già di pratica per dodici ore al giorno, e così per tre giorni; ed ogni volta che il liquore si raffredda agita fortemente con una bacchetta che introdurrai nella cucurbita; dopo tutto ciò lascerai in riposo; quindi smonta il tuo apparecchio, colane il liquido a traverso di uno staccio di crine, e mettine la ottenuta tintura in un vaso che chiuderai diligentemente; getta le scorze restate, nella stessa cucurbita con sei pinte d' acqua, esponile al bagno-maria, copri, ec. e riscalda il liquido alla temperatura di 40 gradi, lascia raffreddare, ed in riposo per ventiquattro ore; smonta l'apparecchio, cola il liquido come sopra, getta via le restanti scorze che sono inutili, e mescola questa seconda tintura con quella stata posta in riservo; lascia la mescolanza in riposo per quindici giorni, indi versala in un limbicco che esporrai al bagno-maria: fatto ciò che è di regola, vi unirai il serpentino colle aggiunte neces-

sarie, e mantienvi la temperatura di 74 gradi circa; e se la tintura alcoolica ne distilla troppo fortemente, aggiungerai dell'acqua fredda o diacciata al refrigeratorio, e come devi praticare in ogni caso di bisogno; e ne replicherai l'uso, se vi fia d'uopo, a fine il liquido distilli a guisa di un sottile filo; ottenute otto pinte circa del liquore cessa dall' oprare e smonta l'apparecchio; ed allora quando vuoi passare alla composizione fa sciogliere nove libbre di zucchero in pane in cinque pinte d' acqua, in una delle quali avrai agitato due bianchi d' uovo; indi chiarifica, e quando la spuma che si presenta alla superficie n' è bianca, fa cuocere lo sciroppo fino alla gran perla; indi ritira il vaso dal fuoco; spremi e passa a traverso di uno staccio il sugo di quindici aranci bene scelti, che prenderai da quelli cui sia stata già levata la scorza; poi feltra colla carta straccia e mescola collo sciroppo stato preparato; aggiungivi due pinte di buona acqua di melissa semplice, versandovela a poco ed agitando colla schiumaruola. Quando ogni cosa è ben incorporata aggiungivi le otto pinte di alcool d'aranci; agita esattamente i due liquori insieme; versa la mescolanza in grandi bottiglie di vetro, lascia in riposo per tre o quattro giorni, indi chiarifica il liquore con due bianchi d'uovo stati agitati in un boccale d'acqua; scuoti di nuovo, ed al-

lora che la feccia se ne è precipitata al fondo del vaso decanta, e poni in bottiglie.

Rosolio detto ratafiat *d'aranci.*

Prendi ventidue o ventiquattro aranci, levagli la pellicola, e poni in riservo gli aranci così spogliati; versa otto pinte di spirito di vino in un vaso adattato; prendi le pellicole che avrai raccolto, e l'una dopo l'altra schiacciale tenendole ben ferme fra il pollice e l'indice per farne sortire l'olio aromatico che farai combinare coll'alcool, indi vi aggiungerai anche le pellicole stesse, e lascerai in infusione per più ore; quindi colerai a traverso di uno staccio, e ne verserai il liqnore in una bottiglia che terrai ben chiusa, getterai le scorze restate sullo staccio in una cucurbita, unitamente a quattro pinte d'acqua; esporrai al bagno maria, ed eseguite le regole di pratica, distillerai mantenendovi la temperatura di 70 in 80 gradi; e quando avrai ottenuto due terzi e poco più del liquore, avendo l'avvertenza di diminuire il colore quando ti avvicini al termine, e così ti regolerai in ogni caso: smonterai l'apparecchio, unirai l'edotto alla tintura posta in riservo, e getterai via ciò che è restato nella cucurbita; farai chiarificare diciannove libbre di zucchero nel modo già noto; ed allorchè è cotto alla gran perla, lo ri-

tirerai dal fuoco, e nel mentre lo sciroppo si raffredda, bagna una tovaglinola fina, che torcerai fortemente, nell'acqua stendilo su di una terrina e assicurala all' intorno con una funicella; indi prendi gli aranci stati posti in riservo, tagliali trasversalmente nel mezzo e spremili sopra in modo che ne sorta tutto il sugo, avendo l'avvertenza di raccogliere in disparte i semi di mano in mano che ne sortono; allora che tutto il sugo è colato dalla salvietta nel vaso, che quindi leverai, mescolerai ed agiterai fortemente questo sugo collo sciroppo: aggiungi in seguito la tintura aromatica: agita di nuovo e versa la mescolanza in grandi bottiglie di vetro: lascia in riposo, chiarifica, è decantane il liquore — Accade alcune volte che una parte del deposito si fermi sulla superficie del liquore; in tal caso agiterai d' otto in otto giorni e fino a che tutto si sia precipitato; indi decanterai e conserverai in bottiglie.

Rosoliò detto fine orange citronée.

Prendi quattordici aranci ed otto limoni della migliore qualità, levagli la pellicola nel modo già detto altre volte; gettale di mano in mano in una cucurbita, versavi sopra nove pinte di spirito di vino, esponi al bagno-maria, mantienvi la temperatura di 70 gradi per tre giorni, e come

si è già rimarcato, cioè per alcune ore al giorno: versa il mescuglio su di uno staccio, e cola; ritira dallo staccio le cortecce, gettale nella cucurbita, con sei pinte d'acqua, ed opera come si è già praticato alla pag. 44; indi cola parimente con uno staccio, mescola ambedue le tinture insieme, e dopo quindici giorni di riposo distilla come si è fatto nella preparazione alla pagina suddetta —. Metti in riservo gli aranci spogliati della pelle per farne uso come in appresso —. Quando vuoi passare alla composizione, fa chiarificare e cuocere alla gran perla la quantità di zucchero prescritta pel preparato alla pag. come sopra; indi aggiungi nello stesso modo, come sopra, due pinte di acqua di melissa; ed allorchè questi due liquori sono riuniti, versavi il sugo degli aranci tenuti in riservo, che spremuti avrai colato con una salvietta: agita fortemente la mescolanza, ed aggiungivi le otto pinte di spirito di vino che avrai ottenuto colla distillazione: agita di nuovo e fa chiarificare il liquore.

Rosolio d'arancio acidulato detto Orangesse acidulée.

Per la composizione di questo liquore si seguiranno completamente i processi stati indicati pel rosolio d'arancio fatto per infusione, ad eccezione di ciò che

segue, cioè si farà entrare per questo preparato la quantità eguale di pellicole di limoni e d'aranci; ma si aggiungerà il sugo di quattro limoni a quello che si sarà spremuto dalla totalità degli aranci, che furono spogliati delle loro pellicole.

Le pellicole restanti si fanno cuocere di nuovo nell'acqua, e si confettano collo zucchero: confettate che sieno si distendono su di uno staccio, si fanno seccare alla stufa, e si ripongono in una scatola che si tiene ben chiusa; si mangiano tai quali, oppure se ne compongono diverse bevande; ed a tale effetto se ne fa una mezz'oncia in polvere grossa, che si getta in una pinta d'acqua; se ne avvicina il vaso al fuoco, avendo l'avvertenza che non dee bollire: quindi si lascia un po' in riposo, e si fa uso del liquore, o solo, allorchè è ancora caldo, ovvero dopo avervi sciolto un'oncia e mezza di zucchero, ed aggiunto il sugo di un buon limone; e se ne ha una bevanda molto grata.

Rosolio detto acqua cordiale di Coladon.

Coladon medico di Ginevra, autore di questo rosolio prescrive per la composizione di quest'acqua di far uso dell'olio essenziale delle scorze de' limoni, ottenuto col mezzo della spremitura e disciolto nello spirito di vino rettificato a cui ag-

giungeva lo zucchero chiarificato coll'acqua di melissa semplice; ma Dubuisson (1), dal quale abbiamo tratto con quelle emende che furono necessarie, la composizione di molti liquori, fa osservare, esservi molta difficoltà per avere i limoni che abbiano tutti acquistato sulla pianta la maturità necessaria, come pure l'averli colti di fresco, a fine l'olio aromatico non vi abbia sofferto alterazioni di sorta; e le ragioni di Dubuisson non mancano certamente d'appoggio: propone di farvi le segnenti sostituzioni, che però possono essere di leggieri soggette agli stessi inconvenienti, e di cui ne dà due processi; ma quantunque Coladon e Dubuisson attribuiscano a questi loro liquori proprietà miracolose, pure non ne hanno, ed accadde con questi preparati ciò che avviene in tutte le cose esagerate; alla fin fine il valore o si riduce al nulla od a ben poco: e così è nel nostro caso, il nome specioso di acqua cordiale non corrisponde al fatto; il nome n'è bello, e la cosa n'è di poco: è un dolce stimolante, come sono molt'altri liquori di questo genere.

(1) L'art du distillateur. Paris 1813.

Preparazione I.

Poni su di un sostegno un pezzo di vetro di sei pollici circa di diametro, il quale sia inclinato su di un vaso che empirai, fino a due terzi della sua capacità, di spirito di vino rettificato; ed in modo che il margine inferiore del vetro in discorso sia a fiore dello spirito di vino: tutto essendo così disposto, versa quattro pinte di spirito di vino nel vaso: ripulisci leggermente con una salvietta quaranta circa limoni: levane le pellicole che farai cadere su di un vicino piatto: e tosto che ne avrai spogliato sei circa limoni, prenderai le lamine di scorza, l'una dopo l'altra, e le stringerai a diverse riprese fra il pollice e l'indice, e le spremerai alla distanza di mezza linea dalla superficie del vetro, ed in maniera di romperne tutte le cellule che contengano l'olio essenziale, quindi ne getterai via le esauste inutili pellicole. Immergerai di tanto in tanto il dito nell'alcoole a fine di discioglierví le porzioncelle oliose che vi si attaccheranno durante l'operazione: ciò fatto versa la tintura aromatica in un vaso adattato, che terrai ben chiuso; indi agita il liquore di tanto in tanto per cinque o sei giorni.

Allorchè avrai a passare alla composizione, farai isciogliere nove libbre e mezza di zucchero bianco in due pinte d'ac-

qua di melissa ben chiara, ed un boccale di acqua, in cui avrai prima agitato il bianco di un uovo; poi farai chiarificare, secondo le regole, e porterai alla consistenza di sciroppo, la cui quantità dee salire a cinque pinte e mezza circa. Spremerai il sugo di sei od otto limoni, che sceglierai nel numero di quelli che sono stati spogliati della loro pellicola: feltrerai con una carta stracoia, e l'unirai allo sciroppo: agiterai fortemente, e quattro ore dopo vi aggiungerai lo spirito aromatico de' limoni; agiterai esattamente e verserai la mescolanza in grandi bottiglie di vetro che terrai ben chiuse: lascerai in riposo per otto giorni: collerai, e ne decanterai il liquore diventato limpido.

Preparazione II.

Prendi cento limoni i quali abbiano un odore molto soave, il che riconoscerai principalmente graffiando leggermente coll'unghia la superficie della corteccia gialla: versa otto pinte di spirito di vino retificato in una terrina di gres, ovvero di terraglia: leva la pellicola dai limoni, e prendila di mano in mano e spremila nello spirito di vino, tuffala perpendicolarmente agitandola; quindi gettala in una terrina che avrai posto vicina a quella che contiene l'alcool: ciò fatto versa quest'alcool sulle scorze state spremute: lascia in

infusione per un' ora, segnando il termometro 20 gradi, e per due ore se è al di sotto di questa temperatura: quindi cola il liquido attraverso di uno staccio di crine: versalo in un vaso adattato e mettilo in riservo; getta le scorze in una cucurbita con quattro pinte d'acqua e distilla al calore dell'acqua bollente; e quando avrai ottenuto due terzi, poco più, del fluido smonta l'apparecchio: mescola quest'edotto colla tintura posta in riservo; ed allorchè vuoi passare alla composizione fa disciogliere diciannove libbre di zucchero in tre o quattro pinte d'acqua di melissa semplice, ed una pinta d'acqua in cui avrai agitato due bianchi d'uovo. Fa chiarificare, secondo le regole, avvertendo che la quantità di zucchero impiegata dee produrre almeno dieci pinte di sciroppo. Spremi il sugo di dodici o quattordici limoni scelti fra quelli stati spogliati della pellicola; feltralo attraverso la carta straccia, e gettalo quindi nello sciroppo: agita fortemente, e quattro ore dopo aggiungi lo spirito aromatico de' limoni: agita di nuovo, e poni in riservo in grandi bottiglie. Lascia in riposo per otto giorni, chiarifica nel modo stato indicato: ciò fatto decanta col sifone: passa il deposito colla manica e conserva per farne uso dopo sei mesi.

Rosolio detto acqua divina.

Preparazione I.

Prendi trenta limoni, le cui scorze sieno piuttosto fine, ed abbiano un odore penetrante ed aggradevole: levane la pellicola a piccole lamine sottili, che farai cadere su di un piatto; ed allorchè avrai in questo modo spogliato sei di questi frutti, getterai queste pellicole in una cucurbita: ciò fatto, vi verserai nove pinte di spirito di vino rettificato, ed esporrai al bagno-maria; coprirai col capitello cieco, luterai le commessure e manterrai la temperatura di 50 gradi per dodici ore al giorno, e così per tre giorni; ed ogni volta che il liquore si raffredda, agiterai fortemente con una bacchetta introdotta nella cucurbita: quindi dopo ventiquattro ore smonterai l'apparecchio: colerai il liquido attraverso uno staccio di crine, e metterai la tintura in riservo in un vaso che terrai ben chiuso: poi getterai le rimaste cortecce in una cucurbita con sei pinte d'acqua. Esponi di nuovo al bagno-maria, copri con un capitello cieco: luta le giunture, scalda il liquore fino ai 50 gradi: quindi, raffreddato e dopo ventiquattro ore smonta l'apparecchio, cola il liquido come sopra, rigetta le scorze che sono diventate inutili, mescola questa seconda tintura colla prima

che fu posta in riservo: agita e lascia la mescolanza in riposo, indi distilla come si praticò superiormente. Allora quando poi intraprendi la composizione, fa sciogliere diciannove libbre di zucchero bianco in cinque pinte d'acqua, in una delle quali agiterai due bianchi d' uovo: chiarifica, e quando la schiuma n'è bianca, fa cuocere lo sciroppo alla gran perla: ritira il vaso dal fuoco, ed aggiungivi due pinte d'acqua doppia di fiori d' arancio, la quale sia ben limpida, avendo cura di versarvela a poco a poco, e di agitare il liquore colla schiumaruola. Aggiungi di nuovo il sugo di otto limoni, che spremerai e feltrerai, come si è detto: quando il tutto è freddo, uniscivi il sugo ed agita fortemente la mescolanza; lascia in riposo per tre o quattro giorni: chiarifica con due bianchi d' uovo, che agiterai in un boccale d' acqua: ed allorchè la feccia n' è precipitata al fondo, passa il deposito per la manica, mescola insieme, e conserva.

Preparazione II.

Prendi trenta limoni come sopra: versa otto pinte di spirito di vino rettificato in una terrina; leva a sottili lamine la corteccia dai suddetti frutti; prendi in seguito queste piccole scorze l' una dopo l' altra, spremile sullo spirito di vino, e segui nel resto ciò che si è detto trattan-

dosi dell' *acqua cordiale*; quindi sciogli e chiarifica nove libbre di zucchero bianco, e cuoci alla gran perla: ritira il vaso dal fuoco, raffreddato che sia, versavi a poco a poco due pinte d'acqua limpida e doppia di fiori d'arancio: aggiungivi il sugo di otto limoni e la tintura spiritosa: versa il liquore in grandi bottiglie di vetro, e fa chiarificare come sopra.

Si dissero dell' acqua divina gran portenti; Dubuisson e Geoffroy nella sua materia medica ne fecero elogi che sorprendono: ma essi, e con essi loro tant' altri furono piuttosto visionarj, che osservatori severi: le virtù di questo liquore si riducono a stimolare piacevolmente lo stomaco e producono a un di presso gli effetti degli altri stimolanti diffusivi, proporzionalmente alla diversa intensità di forza che possiede.

Rosolio detto crême des Barbades.

Preparazione I.

Prendi venti bei limoni, otto cedrati mezzani, le cui scorze sieno piuttosto dense, che sottili, d' un odore penetrante ed aggradevole: levane le scorze in sottili lamine, e come si è altre volte detto, che lascerai cadere su di un piatto di terraglia; ed allorchè ne hai spogliato sei, gettane le scorze ottenute in una cucurbita: ciò fatto versa nove pinte di spirito di

vino rettificato nella stessa cucurbita: esponi al bagno-maria; procedi come si è già praticato: mantieni la temperatura di 50 gradi per dodici ore al giorno, e così per tre giorni: ed ogni volta che il liquido si è raffreddato, agita fortemente con una bacchetta: smonta quindi l'apparecchio, cola il liquido attraverso uno staccio di crine, e metti questa prima tintura in un vaso che terrai ben chiuso: getta le scorze rimaste sullo staccio in una cucurbita con sei pinte d'acqua; copri col capitello cieco ec.: riscalda il liquido fino ai 50 gradi: lascia raffreddare, e dopo ventiquattro ore smonta l'apparecchio, cola come superiormente, getta via le esauste scorze rimaste: mescola questa seconda tintura con quella stata posta in riserbo: agita il vaso, lascia che la soluzione e l'incorporamento si operi per lo spazio di quindici giorni: indi versa la mescolanza in un limbicco, esponilo al bagnomaria, avendo l'avvertenza che sia munito del capitello con refrigeratorio, e che vi sia aggiunto il serpentino coi necessarj recipienti, e sieno ben lutate le commessure: indi distilla in modo che il liquore ne sorta a guisa di sottile filo, e fino a che se ne sieno ottenuti due terzi e poco più della totalità. Allorchè passi alla composizione fa chiarificare diciannove libbre di zucchero, e quando ne sale una schiuma bianca, fa cuocere lo sciroppo fino

alla gran perla, ritira il vaso dal fuoco e versavi a poco a poco due pinte d'acqua semplice di melissa, spremi, feltra ed aggiungi il sugo di otto a dieci limoni, e quando il tutto è ben raffreddato uniscivi la tintura aromatica: agita la mescolanza, lascia in riposo per tre o quattro giorni, poi chiarifica col bianco d'uovo; e precipitatane al fondo del vaso la feccia, passa questa per la manica, uniscine i liquori, e conservali.

Preparazione II.

Prendi la quantità di limoni come sopra, versa otto pinte di buon alcool in un vaso adattato, spoglia della pellicola i limoni, spremi come all'ordinario queste pellicole nell'alcool: tuffale in esso agitandole perpendicolarmente, indi gettale in una terrina che avrai a canto. Ciò fatto versa lo spirito di vino sulle scorze, lascia in infusione per un' ora, essendo il termometro ai 20 gradi, e per due ore se è di sei gradi meno del temperato: indi cola il liquido attraverso di uno stacoio; mettilo in riservo in un vaso, che terrai ben chiuso: getta le scorze rimaste sullo staccio in una cucurbita con quattro pinte d'acqua, e distilla fino a due terzi, ed un poco più; unisci quest'edotto alla tintura posta in riservo: e passando alla com-

posizione eseguirai il processo superiormente indicato.

Rosolio detto acqua di bergamotto.

Preparazione I.

Prendi quattordici o quindici bergamotti (1) ben odorosi, e sani, e sette od otto aranci: leva la pellicola gialla a sei di questi frutti, gettala in una cucurbita che dovrà contenere nove pinte di spirito di vino rettificato: esponi al bagno-maria, procedi secondo il già prescritto: mantienvi la temperatura di 50 gradi per dodici ore al giorno, e così per tre giorni: e ciascuna volta che il liquore è diventato freddo, agita fortemente con una bacchetta, come già sai. Dopo ventiquattro ore di riposo smonta l' apparecchio, cola il liquido attraverso di uno staccio, e mettine questa tintura in riservo: indi getta nella cucurbita le scorze con quattro pinte d' acqua; riscalda ancora il liquido fino a cinquanta gradi: lascia raffreddare ed in riposo per ventiquattro ore: smonta l'apparecchio, e cola come sopra: getta via le scorze, perchè sono inutili: mescola questa seconda tintura colla prima, posta in riservo: agita il vaso, lascia in soluzione per quindici giorni; indi versa

(1) V. ciò che si è detto relativamente al bergamotto alla pag. 55.

la mescolanza in un limbicco munito del capitello col refrigeratorio: unisciví il serpentino ec. Luta le giunture; ed allorchè il liquore comincia a distillare, versa dell' acqua fredda nel refrigeratorio e ripeti tutte le volte che ve ne ha bisogno, a fine il liquore cada a guisa di un sottile filo: quando ne avrai ottenuto due terzi, e poco più, avendo cura in fine di distillare con molto minor calore, e come devi sempre praticare, smonta l'apparecchio —. Passando poi alla composizione, chiarifica diciannove libbre di zucchero; e quando la schiuma ne sale bianca e lo sciroppo è cotto al *giulebbe* ritira il vaso dal fuoco; spremi e feltra il sugo degli aranci stati spogliati: gettali nello sciroppo, agita fortemente; aggiungi lo spirito aromatico posto in riservo: agita di nuovo, versa la mescolanza in un vaso adattato, lascia riposare per tre o quattro giorni, chiarifica in seguito col bianco d'uovo; ed allorchè la feccia ne sia precipitata, decanta e passa il deposito per la manica, e conserva il liquore.

Preparazione II.

Prendi la quantità di bergamotto e di aranci superiormente prescritta: versa otto pinte di spirito di vino rettificato in un vaso di terraglia; leva la pellicola dai

suddetti frutti, spremila, come all' ordinario nello spirito di vino: tuffala quindi in esso perpendicolarmente, e gettala in una terrina posta a lato: ciò fatto versa lo spirito di vino sulle scorze che vennero spremute: lascia in infusione per un ora se la temperatura dell' atmosfera è di 20 gradi, se minore, in proporzione maggior tempo: cola in seguito il fluido attraverso uno staccio, metti in riserbo, e getta le scorze in una cucurbita con quattro pinte d'acqua, e fa distillare con un calore un po' minore di quello dell'acqua bollente; e quando avrai ottenuto due terzi, e poco più del liquore, uniscine l'edotto a quello posto in riservo e passa alla composizione regolandoti come pel preparato antecedente.

Rosolio detto acqua di lima.

Preparazione I.

Prendi due o tre bergamotti, ventidue o ventiquattro lime (1) le cui scorze sieno totalmente gialle, ed il sugo non molto agro, levane la pellicola in piccole lame che getterai in un piatto di terraglia, ed

---

(1) La lima è una varietà del cedro, a cui appartengono delle sotto varietà; è piccolo, agro, e colla scorza d'odore grato.

lorchè la metà di questi frutti n'è spogliata della pellicola, getta le scorze in in una cucurbita: quindi versavi nove pinte di spirito di vino rettificato; esponi al bagno-maria, copri col capitello cieco ec., mantienvi la temperatura di 70 gradi circa, per dodici ore al giorno, e così per tre giorni; ed in ciascuna volta che il liquore si sarà raffreddato, agita fortemente con una bacchetta, come di pratica. Dopo ventiquattro ore di riposo cola il liquore attraverso uno staccio, e ponine la risultante tintura in riservo: getta le scorze restate in una cucurbita con sei pinte d'acqua: riscalda di nuovo fino ai 50 gradi, lascia raffreddare ed in riposo per 24 ore: smonta l'apparecchio, cola come sopra, e unisci questa tintura a quella posta in riservo: agita il vaso, lascia in macerazione a fine l'acqua carichi di tutte le parti solubili, per quindici giorni: quindi passa alla distillazione, e come si è già prescritto altre volte. —. Passando alla composizione del liquore fa chiarificare diciannove libbre di zucchero secondo il metodo già indicato; e quando la schiuma che ne sale è diventata bianca e che lo sciroppo è cotto al *giulebbe*, ritira il vaso dal fuoco, spremi e feltra il sugo di dodici lime, che sceglierai fra quelle che hai spogliato dalla scorza: versalo nello sciroppo, ed agita diligentemente: aggiun-

gi in seguito la tintura aromatica, agita di nuovo e versa la mescolanza in un vaso adattato: lascia in riposo, chiarifica con un bianco d'uovo, ed allorchè il liquore si è fatto del tutto limpido, decanta con un sifone; passa il deposito attraverso la manica di panno: unisci i liquori e conservali.

Preparazione II.

Prendi la quantità di frutti sopra prescritta, versa otto pinte di spirito di vino rettificato in un vaso di terraglia: asciuga leggermente i frutti con una sottile salvietta; levane la pellicola gialla, come di pratica; e quando ne hai spogliati cinque o sei frutti, spremine all'ordinario le scorze nello spirito di vino, indi tuffale agitandole in esso; quindi gettale in una terrina, che avrai a canto: ciò fatto versa lo stesso spirito di vino su le scorze che hai spremuto: lascia in infusione per un'ora e mezza, essendo la temperatura dell'atmosfera ai 20 gradi; ed in proporzione maggior tempo quanto più n'è bassa: quindi cola il liquido attraverso di uno staccio, mettilo in riserva, getta le scorze in una cucurbita con quattro pinte d'acqua e fa distillare con un calore poco inferiore a quello dell'acqua bollente, smonta l'apparecchio, mescola l'edotto col liquore posto in riservo, ed eseguisci la composizione nel modo superiormente detto.

Rosolio detto acqua di cedrato (1).

Preparazione I.

Prendi quattordici bei cedrati, la cui scorza sia fresca, piuttosto grossa che sottile, d'un bel colore giallo e vivo, levane la pellicola nel modo noto, che getterai in una cucurbita: ciò fatto verserai nella stessa cucurbita nove pinte di spirito di vino: esponi al bagno-maria, copri col capitello cieco ec.; mantienvi la temperatura di 50 gradi per dodici ore al giorno, e così per tre giorni: ed ogni volta che il liquore si è raffreddato agita fortemente con una bacchetta al solito: lascia raffreddare ed in riposo per 24 ore; quindi smonta l'apparecchio, cola il liquido attraverso di uno staccio: mettine la tintura in riservo, e getta le scorze restate nella stessa cucurbita con quattro pinte d'acqua, copri al solito, riscalda fino ai 50 gradi circa, lascia raffreddare ed in riposo per 24 ore: smonta l'apparecchio, colane il liquido come sopra, rigetta le scorze diventate inutili: mescola questa tintura con quella posta in riserbo; agita il vaso, lascia in riposo per quindici giorni; indi distilla giusta l'ordinario. Passa quindi alla composione, chiarifica a tale oggetto diciannove libbre di zucche-

(1) Tanto i limoni, quanto i cedrati non sono, che varietà del cedro (Citrus medica)

ro bianco, e quando la schiuma che se ne innalza è bianca, fa cuocere alla gran perla; indi ritira il vaso dal fuoco, versavi sopra a poco a poco una pinta di buon'acqua di melissa, ed un boccale d'acqua di fiori d'arancio: spremi otto cedrati, feltrane il sugo ed aggiungilo; e quando la mescolanza n'è ben fredda, versa alcuni cucchiaj di alcoole ambrato nella tintura spiritosa, agita diligentemente e mescola collo sciroppo: indi conserva in bottiglie, lasciando in riposo per tre o quattro giorni: chiarifica in seguito col bianco d'uovo; e precipitatane la feccia, decanta e passa questa per la manica: custodisci in un luogo fresco per farne uso dopo sei mesi.

Preparazione II.

Scegli la quantità e qualità di cedrati, di cui sopra si è detto: versa otto pinte di spirito di vino rettificato in una terrina di *grés*, ovvero di terraglia: spogliane i frutti della loro pellicola, come all'ordinario, spremila, giusta il già detto, nello spirito di vino, indi tuffala agitando; in seguito gettala in un altro vaso tenuto vicino: ciò fatto versa lo spirito di vino sulle cortecce state spremute; lascia in riposo per due ore, se la temperatura è di venti gradi, di più se è minore, ed in proporzione del meno; cola in seguito il liquido attraverso di uno staccio, e fa distillare fino verso li

ottanta gradi; smonta l'apparecchio, versa l'edotto, ed unisciIo al liquore tenuto in riserva; indi eseguisci nel modo superiormente detto la composizione.

Rosolio detto acqua cordiale de' sei frutti aromatici.

Preparazione I.

Prendi quattro cedrati, sei limoni, sei aranci, due bergamotti, due lime, ed uno spongino (1): levane la pellicola, giusta il fin ora praticato: gettala in una cucurbita: ciò fatto versa nella stessa cucurbita nove pinte di spirito di vino rettificato: esponi al bagno-maria, procedi giusta le regole, e mantienvi la temperatura di 70 gradi circa per dodici ore al giorno, e così per tre giorni; ed ogni volta che il liquore è diventato freddo agita come s'è praticato superiormente: lascia raffreddare ed in riposo per ventiquattro ore: ciò fatto smonta il vaso, cola il liquido attraverso uno staccio, e mettine la tintura in riserbo; indi getta le scorze nella stessa cucurbita, con sei

(1) Lo spongino è una varietà del cedro, ed ha molte sottovarietà; è di figura conica, o rotonda, con la scorza grossa, di un giallo-citrino, ed ha la polpa poco o punto sugosa.

pinte d'acqua; copri col capitello cieco; esponi al calore, conservandovi la temperatura di 50 gradi circa: quindi lascia raffreddare, smonta l'apparecchio, cola il liquido, come di pratica; gettane via le scorze, mescola questa tintura con quella che hai posta in riservo; lascia in riposo per quindici giorni; indi versa la mescolanza in un limbicco munito del capitello con refrigeratorio; distilla lentamente, e rinnova l'acqua fredda del refrigeratorio, di mano in mano che s'aumenta di troppo la distillazione: distillati due terzi circa, ritira il vaso, avendo cura di diminuire verso la fine il calore: potrai anche oltrepassare rimarchevolmente la descritta quantità, se assaggiando riconoscerai distillare ancora liquore buono; e così ti regolerai in tutte le operazioni di questo genere. — Passa alla composizione, spremi il sugo degli aranci e dei limoni, che sono stati spogliati della loro pellicola; feltrane il sugo, mescolalo collo sciroppo, e procedi nel resto come sopra.

Preparazione II.

Scelti i frutti come nella preparazione antecedente, versa otto pinte di spirito di vino rettificato in un vaso; spoglia i frutti della pellicola già nota, spremila nello spirito di vino, tuffala ed agitala in esso, e fa infondere come si è detto superior-

mente. Metti il fluido ottenuto in riserva: getta le scorze in una cucurbita con quattro pinte d'acqua, fa distillare colla temperatura che si avvicini agli 80 gradi, smonta l'apparecchio; mescola l'edotto collo spirito che hai posto in riservo: rigetta le scorze che, esauste, sono inutili; e segui nel resto il processo prescritto per la preparazione antecedente.

Rosolio di ginepro.

Preparazione I.

Si prendono bacche di ginepro grosse, mature, nere, odorose, aromatiche, fresce; se ne gettano due libbre nell'acqua fredda, si lavano stropicciando colle mani, indi s'asciugano, si schiacciano in un mortajo di marmo, e si scioglie questa specie di pasta in due pinte d'acqua: si versa il mesuglio in una cucurbita con quattro once di steli d'angelica, tagliata in piccoli pezzi, e vi si versano sopra nove pinte di spirito di vino rettificato: si copre la cucurbita col capitello cieco; si tiene in infusione per quarantotto ore, mantenendovi la temperatura di 70 gradi circa: si leva il capitello cieco, e vi si sostituisce quello col refrigeratorio, munito del serpentino e come si pratica; si fa distillare fino al calore dell'acqua bollente, ottenuti due terzi e più, progre-

dendo lentamente verso il fine, si smonta l'apparecchio, si unisce l'edotto a sei pinte d'acqua, si tiene in infusione come sopra; quindi si distilla di nuovo e e si procede come all' ordinario. Si passa alla composizione, chiarificando, giusta le regole, diciannove libbre di zucchero; ed allorchè la schiuma che ne sale è bianca si ritira il vaso dal fuoco. — È da avvertirsi poi che la quantità di zucchero impiegato, dee produrre undici pinte di liquido; ed allorchè lo sciroppo è diventato freddo, vi si unisce lo spirito aromatico: si agita fortemente la mescolanza; si lascia riposare per tre o quattro giorni; si chiarifica secondo le regole e si conserva in bottiglie.

Preparazione II.

Si prendono bacche di ginepro alla quantità come sopra; si gettano in un recipiente adattato con sei pinte d'acqua: si espone il vaso al fuoco: si riscalda, e vi si mantiene per due ore la temperatura di 70 gradi circa: si ritira il vaso dal fuoco, si lascia raffreddare, ed in riposo per ventiquattro ore; se ne cola il liquido che si getta via, perchè inutile; si lascia che i frutti si asciuttino, si gettano in una cucurbita con nove pinte di spirito di vino, si espone al bagno-maria; si copre col capitello cieco ec., e si tie-

ne in infusione per alcune ore al giorno; e così per tre giorni conservandovi la temperatura di 70 gradi, circa; si smonta l'apparecchio, si cola il liquido, e si mette la tintura ottenutasi in riservo: quindi si gettano i frutti nella stessa cucurbita con quattro pinte d'acqua: si fa distillare col calore a un di presso dell'acqua bollente: si mescola l' edotto colla tintura posta in riservo; e pel resto si procede esattamente come s'è fatto per la preparazione antecedente.

Preparazione III.

Si prendono due libbre di bacche di ginepro, si versano in un limbicco con quattro boccali d'acqua, e si distilla lentamente e fino a che se ne saranno ottenuti tre boccali che si mettono in riservo: ciò che ne resta nella cucurbita si getta via, perchè inutile. Si prendono quattro libbre di zucchero in pane, e vi si unisce un boccale d'alcool rettificato: si mescola colla tintura acquosa posta in riserva, e si agita di tanto in tanto la mescolanza: accaduta la completa soluzione dello zucchero, si feltra colla carta straccia, oppure con un imbuto di latta; ma meglio di vetro, il quale sia alto otto pollici circa; vi s'introduce pel cannello della bambagia, la quale s'estenda fino al fondo, in modo che non vi sia compressa, e s'in-

nalzi per cinque in sei pollici: poi s'introducono leggermente nell'imbuto, ventiquattro once d'arena purissima e ben lavata: vi si versa sopra il rosolio, e si lascia gocciolare tranquillamente; e per averlo ben limpido si può ripetere l'operazione, servendosi di nuova renà, e di nuova bambagia. Quindi si versa il liquore in bottiglie, e non se ne fa uso prima di sei mesi; dopo un anno sarebbe meglio.

Preparazione IV.

Si prende la quantità di ginepro stabilita per la preparazione antecedente; si unisce a quattro boccali di spirito di vino rettificato: si prendono cinque libbre di zucchero cotto a *giulebbe*, e cinque boccali d'acqua; si mescola ogni cosa insieme; e quando il tutto è ben incorporato si feltra e si conserva.

Preparazione V.

Si prendono due libbre di bacche di ginepro e quattro once di steli di angelica, si gettano tutte queste sostanze in un recipiente adattato, con sei pinte d'acqua: si espone il vaso al fuoco, si porta il calore ai 70 gradi circa, si ritira dal fuoco, si lascia raffreddare, si cola il liquore, e si lasciano bene sgocciolare le sostanze solide. Si chiarificano diciannove

libbre di zucchero; si ritira il vaso dal fuoco, e vi si gettano le menzionate sostanze. E' da avvertirsi che lo sciroppo debb'essere cotto a *piccolo giulebbe*, e che se ne debbono avere in conseguenza dodici pinte: dopo ventiquattro ore si rimette il vaso al fuoco, si riscalda come sopra; si ripete per tre volte quest' operazione, si lascia raffreddare: si mescola il liquore con nove pinte di buona acquavite: si agita la mescolanza in maniera di non ischiacciarne i frutti: si versa il tutto in grandi bottiglie; si lascia in riposo per quattro giorni; si cola il liquore attraverso di uno staccio, indi si chiarifica all'ordinario e si conserva.

Questo preparato ha piuttosto le qualità di un vino che di un rosolio, ed in fatto è da *Dubuisson* distinto col nome di *ratafiat*.

Rosolio di cannella.

Preparazione I.

Prendi due libbre di cannella della migliore qualità, triturala in un mortajo di ferro, aggiungivi quattro once di sale di cucina (muriato di soda), bagna con un poco d' acqua, e fa in una polvere grossa; getta la mescolanza in una cucurbita unitamente a sette pinte d' acqua, esponi al bagno-maria, che coprirai col capitello cieco: luta le giunture, mantieni la

temperatura di 70 gradi circa per quarantotto ore: leva il primo capitello e sostituisci quello col refrigeratorio, col serpentino, e con ciò che è di pratica; esponi al fuoco nudo, e distilla regolarmente; quando avrai ottenuto quattro pinte di fluido, cambia il recipiente, metti il primo edotto in riserva, versa quattro altre pinte d'acqua calda nella cucurbita; e continua la distillazione fino a che ne abbi ottenuto poco meno della stessa quantità di fluido; e metti questo pure in riserva: smonta l'apparecchio, rimetti di nuovo al fuoco la cucurbita, versa sopra il residuo nove pinte di spirito di vino rettificato; copri col capitello cieco e tieni in infusione come sopra: indi leva il capitello cieco, e sostituisci quello armato del refrigeratorio, aggiungi il serpentino e come si pratica; e procedi alla distillazione, mantenendovi la temperatura di 70 agli 80 gradi. Quando avrai ottenuto otto pinte di fluido, cambia il recipiente: smonta l'apparecchio e poni l'edotto in riserva per rettificarlo.

Quando il liquore ottenuto pel primo, e che si chiama *acqua di cannella doppia*, sarà diventato ben trasparente, passerai alla composizione. A quest'effetto mescola quest'acqua colle otto pinte di spirito di vino, che vennero distillate e poste in riserva, agita fortemente la mescolanza; indi chiarifica diciannove libbre di zuc-

chero, e cuoci alla *gran perla*: allorchè questo sciroppo sarà diventato non affatto freddo, cioè sarà ancora un po' tiepido, versavi lo spirito di cannella, a cui aggiungerai un po' di tintura alcoolica d'ambra: agita di nuovo la mescolanza, versala in grandi bottiglie di vetro, lascia in riposo per quindici giorni: indi cola: lascia chiarificare, decanta col sifone, e passa il deposito per la manica.

Per ciò che risguarda le quattro pinte d'acqua di cannella semplice, che hai parimente posto in riserva, fa chiarificare dodici libbre di zucchero e cuocere al *giulebbe*, ed allorchè lo sciroppo è totalmente raffreddato, aggiungivi quest'acqua aromatica con sette pinte di spirito di vino, a cui unirai un po' di tintura alcoolica d'ambra; quindi chiarificherai, come all'ordinario, e conserverai.

Preparazione II.

Prendi otto once di cannella e due once di silique di vaniglia scelta, che taglierai in piccoli pezzi: getta ogni cosa con otto once di zucchero in un mortajo di ferro, tritura fino a che queste sostanze comincino a passare in polvere: allora passa attraverso lo staccio di seta a tamburo, e getta di nuovo nel mortajo ciò che è restato sullo staccio: tritura come sopra, e ripeti la stessa operazione, fino a che la

totalità di queste sostanze sia passata completamente per lo staccio. Metti la polvere in riserva in un vaso di majolica, che terrai ben chiuso; fa in seguito chiarificare quattordici libbre di zucchero; ed allorchè la schiuma che ne sale è bianca, fa cuocere lo sciroppo alla *conserva*; allora immergi e voltola dolcemente per tre o quattro minuti la schiumaruola nel fondo della padella, quindi levala speditamente in linea perpendicolare; e se rimarchi che lo zucchero che è attaccato all'estremità della schiumaruola è del colore dell'oro, agita prontamente, e più fortemente, e fino a che tutta la massa abbia acquistato lo stesso colore: allora versavi a poco a poco due pinte circa d'acqua tiepida, e continua ad agitare fino a che lo sciroppo cominci a bollire: ritira il vaso dal fuoco, e tienlo esposto per tre o quattro giorni all'aria libera: rimettilo sul fuoco, e quando è tiepido uniscivi la polvere di cannella che hai messa a parte: agita, e mantieni il liquido per un quarto d'ora allo stesso grado di calore: ritira il vaso dal fuoco, lascia raffreddare, versavi quindi cinque pinte di spirito di vino rettificato con un po' di alcoole ambrato: versa la mescolanza in grandi bottiglie di vetro, lascia in riposo per quindici giorni o tre settimane, allorchè tu eseguisca l'operazione nel mentre la temperatura sia verso i venti

gradi; avvertendo però di agitare il liquido almeno una volta al giorno; indi chiarifica, decanta e passa il deposito attraverso della manica di panno —. Questo liquore è detto *elisire aromatico olioso di cannella*, perchè realmente ha dell'olioso ed esige molta precauzione nel prepararlo; e bisogna ben avvertire di non oltrepassare il grado di cottura dello zucchero che è necessario, non essendo molto lungi dalla caramella, che sarebbe di troppo.

Preparazione III.

Prendi tre once di cannella in lunghi pezzi, spirito di vino rettificato boccali tre, versa in un conveniente vaso di vetro, che chiuderai con una pergamena, e lascia in infusione per un mese: chiarifica libbre sei di zucchero, come all'ordinario, cuoci alla piccola piuma, sciogli in sei boccali d'acqua: mescola collo spirito da cui avrai prima sottratto la cannella, indi feltra; ma per avere un rosolio il quale non faccia col tempo deposito alcuno, prenderai la stessa quantità di cannella, la terrai in infusione come sopra, ma in quattro boccali di spirito di vino, quindi distillerai; e nel resto procederai come si è detto.

Rosolio detto olio di vaniglia.

Preparazione I.

Prendi quattro once di silique di vaniglia fatte in piccoli pezzi, buona acquavite nove pinte: getta ogni cosa in una cucurbita, esponila al bagno-maria, coprila col capitello cieco, chiudi esattamente le comessure, e mantienvi la temperatura di 50 gradi circa per alcune ore al giorno, progredendo così per otto giorni; lascia quindi in riposo per cinque o sei giorni: chiarifica ventuna libbre di zucchero e fa cuocere alla piccola perla: ritira il vaso dal fuoco, e lascialo esposto per quattro o cinque giorni all'aria libera, affinchè perda il gusto di *cotto* che eliderebbe un po' quello della vaniglia che è molto delicato. Ciò fatto, smonta l'apparecchio: mescola ogni cosa insieme, aggiungivi un po' di alcool ambrato: agita la mescolanza, versala in vasi, che terrai ben chiusi: lascia in riposo per cinque giorni: indi lascia chiarificare, decanta, e passa il deposito per la manica di panno. Se desideri dare al tuo liquore un bel colore d'oro, getta una mezz'oncia di cocciniglia (1) nello sciroppo, ovvero nella tintura; e se

(1) Questo colore si ha da un insetto che appartiene all'ordine degli *emipteri*, ed è chiamato da Linneo *Coccus cacti*: vive sopra differenti specie di *Cactus*; ma più particolarmente sul *Cactus opuntia*.

ami averla di un rosso vivo, aggiungivi del carmino(1). Indi conserva in vasi ben chiusi.

Preparazione II.

Prendi due once di silique di vaniglia, falle in piccoli pezzi; tienle in infusione per un mese in tre boccali d'alcoole, agitando di tanto in tanto: poi prendi zucchero in pane libbre sei, acqua boccali sei: sciogli, mescola: indi feltra coll'imbuto per due volte, e conserva.

Preparazione III.

Prendi due once di vaniglia in pezzi come sopra, acqua quattro boccali: lascia in infusione per quindici giorni, agitando di tanto in tanto, versa in un limbicco munito del refrigeratorio, e distilla dolcemente fino alla rimanenza di tre boccali: indi prendi quattro libbre di zucchero in pane, alcoole rettificato boccali tre: mescola ogni cosa insieme, avendo prima sottratta la vaniglia passando il liquore con uno staccio: finalmente feltra.

Rosolio di garofani coll'acqua di viole.

Preparazione I.

Prendi due once di garofani, e falli in polvere grossa, gettali in una cucurbita

(1) Il carmino è un colore che si cava dalla cocciniglia col mezzo dell'allume.

con otto pinte d'acqua distillata di viole (1): esponi al bagno-maria, copri col capitello cieco, mantienvi la temperatura di 50 gradi per alcune ore al giorno, e così per tre giorni, agita di tanto in tanto; e regolati come nelle altre preparazioni; smonta l'apparecchio e sostituisci al capitello cieco quello fornito del refrigeratorio; aggiungivi il serpentino, e tutto ciò che è di regola: luta le ginnture, e distilla fino a che avrai ottenuto quattro pinte di liquore, che metterai in riservo: indi rallenta il fuoco, e versa una pinta d'acqua fresca nella cucurbita, a fine di arrestare la distillazione: smonta il capitello, poni la cucurbita nel suo bagno, ed aggiungi nove pinte di spirito di vino rettificato, che agiterai col residuo: copri il vaso col capitello cieco, luta le giunture, e mantieni il liquido per due giorni colla temperatura di 50 gradi: indi lascia raffreddare, leva il capitello, e sostituisci il capitello armato del refrigeratorio: aggiungi il serpentino ec., e fa distillare col grado dell' acqua bollente; e fino a che avrai ottenuto due terzi poco più di fluido che porrai in riserbo, e getterai via il resto perchè diventato inutile —. Unisci i due liquori, e passa alla composizione, che eseguirai dopo tre mesi: a tale effetto chiarifica ventuna libbre di zucchero,

(1) S'indicherà nel progresso, ove si va a trattare delle acque distillate, anche il modo di preparare l'acqua di viole.

e fallo cuocere al *giulebbe*: ciò fatto ritira il vaso dal fuoco tienlo esposto per cinque o sei giorni all'aria libera: indi aggiungivi l'acqua aromatica: esponi il vaso ad un fuoco leggerissimo, ed agita il liquore fino a che lo sciroppo sia disciolto: allora ritira il vaso dal fuoco, lascia raffreddare, e versavi la tintura aromatica di garofani, in cui avrai prima versato un po' di tintura alcoolica d'ambra: agita fortemente la mescolanza; versala in grandi bottiglie di vetro: lascia in riposo per quindici giorni: fa chiarificare secondo le regole, e conserva.

Preparazione II.

Prendi tre once di garofani e quattro boccali di alcoole rettificato: versa in un limbicco, e distilla con calore mite, ed alla rimanenza di un boccale: prendi sei libbre di zucchero in pane, e sciogli in cinque boccali d'acqua: unisci il tutto insieme, e feltra.

Preparazione III.

Prendi garofani once tre, acqua boccali quattro, distilla a fuoco mite, e fino a che ne avrai ottenuto tre boccali: lascia raffreddare; indi aggiungivi alcoole rettificato un boccale, zucchero in pane libbre quattro: mescola ogni cosa insieme, agita il mescuglio di tanto in tanto; e dopo quattro giorni feltra, e conserva.

Preparazione IV.

Prendi un' oncia di garofani e gettala in un vaso adattato, che contenga due boccali di alcoole rettificato: chiudi bene il vaso con una pergamena, lascia in riposo per un mese; indi decanta il liquore, oppure, ciò che val meglio, passalo per lo staccio, e getta via i garofani diventati inutili: prendi sei libbre di zucchero, fallo cuocere alla piuma: scioglilo, raffreddato che sia, in sei boccali d'acqua; unisci il tutto insieme: lascia in riposo per tre giorni, agitando però una volta al giorno; indi feltra per la carta straccia, oppure per l'imbuto; ma fa bisogno, per averlo ben chiaro, ripetere quest'operazione.

Rosolio di viole mammole.

Prendi fiori freschi e ben odorosi di viole mammole, spogliali de' loro pistilli, e pesane dodici libbre, che metterai in un vaso adattato con nove pinte di buona acquavite: chiudi esattamente il vaso, e tieni in infusione per un mese; indi cola attraverso d'uno staccio di crine, spremi la feccia colle mani, getta questa restante feccia in una cucurbita con quattro o cinque pinte d'acqua: esponi al bagnomaria, copri col capitello, aggiungi il serpentino, e distilla lentamente, e fino al

calore dell'acqua bollente, ottenuti due terzi poco più del liquore versa l'edotto nella tintura di viole, favvi infondere mezz'oncia di cannella; e dopo un mese passa alla composizione. Fa a tale effetto chiarificare ventuna libbre di zucchero, fallo cuocere alla piccola perla, tienlo esposto per cinque o sei giorni all'aria libera: indi mescola questo sciroppo coll'acqua distillata di viole; ed in seguito colla tintura spiritosa che hai posto in riserbo: agita fortemente la mescolanza: versala in grandi bottiglie di vetro: lascia in riposo per quindici giorni: chiarifica, come all'ordinario, e conserva —. Questo preparato ha comunemente il nome *di olio di viole.*

Rosolio detto olio di rose, o di Rodio.

Si prende una libbra di legno di Rodio (1) detto anche di rose (Cytisus Ca-

(1) La pianta ha talvolta il tronco grosso come il braccio d'un uomo; cresce nella Siria, nelle isole di Rodi e di Cipro: ed entra in commercio col nome di legno di Rodio o di Rodi, che alcuni vorrebbero appartenere al *Convolvulus scoparius*, e di tale sentimento è pure Wildenow, ed altri all'*Amyris gileadensis*, ovvero all'*Amyris opobalsamum*; il legno n'è compatto, d'un colore bruniccio, giallo, ovvero ranciato, d'un sapore olioso, un poco amaro, balsamico, d'un odore

nariensis) si raschia, ovvero taglia in piccole lamine sottilissime: si getta in un mortajo, si spruzza di tanto in tanto con un po' d'acqua, e si pesta fino a tanto che queste particelle legnose sieno diventate in una polvere grossa: si getta in seguito questa polvere in una cucurbita con nove pinte e mezza di spirito di vino rettificato; s'espone al bagno-maria, che si copre col capitello cieco: vi si mantiene la temperatura di 70 circa gradi per tre giorni; quindi si smonta l'apparecchio, si leva il capitello, e si sostituisce a questo quello fornito del refrigeratorio, aggiungendovi il serpentino, e facendo tutto ciò che è di regola. Si distilla, inoltrandosi fino al grado dell'acqua bollente, e fino a che si sieno ottenuti due terzi, poco più del fluido impiegato: si smonta l'apparecchio, si getta via il residuo diventato inutile: si ripulisce il limbicco, e vi si versa l'edotto con tre o quattro pinte d'acqua, si riscalda come prima; si leva il capitello cieco che vi venne

penetrante, molto grato, simile a quello delle rose; e bisogna scieglierne il legno molto pesante, pingue, resinoso, d'un giallo che pieghi al bruniccio: l'odore di rose che sparge è sul principio molto forte, ma col raschiarne un po' il legno si fa delicato: contiene della resina, della gomma, ed un olio aromatico, che si ottiene colla distillazione.

posto, vi si sostituisce il rostrato col refrigeratorio, e col serpentino; e si fa distillare inoltrando il calore fino agli 80 gradi, diminuendo quindi a poco a poco: ottenuti due terzi poco più del liquore si smonterà l'apparecchio, si ripulirà il vaso, vi si verserà l'edotto colla stessa quantità di acqua, si coprirà col capitello, si riscalderà, e si procederà ad una seconda rettificazione, operando la quale, si dovrà tenersi all'indietro del grado dell'acqua bollente: ottenuti tre quarti, poco meno, del liquore impiegato, si smonterà l'apparecchio; s' unirà questo liquore a quello posto in riserbo, che dee rettificarsi di nuovo, operazione necessaria a ripetersi a fine di avere il liquore che abbia perso quel che di acre, che gli è proprio, e possegga puramente l'odore ed il sapore aromatico. E' a notarsi però che coll' invecchiare si rende sempre più grato; e lo stesso si può ottenere esponendolo per alcune ore al giorno, e così per quattro o cinque giorni alla temperatura di circa 50 gradi —. Per passare alla composizione si fanno chiarificare ventuna libbre di zucchero, il quale poi si fa cuocere alla piccola perla: quindi si tiene esposto all' aria libera nel mentre si prepara la parte colorante; a tale effetto si misurano tre pinte d'acqua di rose, in cui si gettano due once di cocciniglia intiera, ed in seguito due pezzi di tintura concreta di tornasole,

i quali si tengono inviluppati in un pannolino; si agita due o tre volte al giorno, e fino a che il liquore sia completamente saturo di colore rosso: quindi si cola attraverso di uno staccio, si mette in riserbo, e si getta la feccia nel vaso che contiene la tintura di rose: si agita egualmente fino a che questa tintura si sia caricata di tutta la parte colorante: allora si scioglie lo sciroppo colle tre pinte d'acqua di rose colorata; si cola la tintura aromatica attraverso di uno staccio, vi si sciolgono una mezza dramma d'olio essenziale di cedrato, ed un po' d'alcoole ambrato: si spreme leggermente la feccia della cocciniglia, la quale in seguito si getta via, perchè diventata inutile; si mescolano, e si agitano fortemente insieme i liquori; si versano in grandi bottiglie di vetro; si lasciano in riposo per otto giorni, si fa quindi chiarificare, e si conservano.

Rosolio detto olio dei sette grani.

Prendi semi di anaci, quattro once, semi d'angelica, di carvi di cumino, due once per ciascuno; sei once di coriandri; quattro once di finocchio; due once d'aneto: pesta ogni cosa, e gettane la polvere risultante in una cucurbita con otto pinte di spirito di vino rettificato: esponila al bagno ordinario, copri col capitello cieco, mantien-

vi la temperatura di 70 gradi per alcune ore al giorno, e così per due giorni: indi aggiungivi tre pinte d'acqua tiepida: agita la mescolanza con una bacchetta, e continua l'operazione, come sopra: dopo leva il capitello, e sostituisci quello fornito del refrigeratorio col serpentino; e come è già di pratica: distilla portando il calore al grado dell'acqua bollente, ed ottenuti due terzi, poco più; del liquore impiegato, smonta l'apparecchio, gettane via il residuo, e poni in riserbo l'edotto. Quindi passa alla composizione: fa chiarificare ventuna libbre di zucchero, fa cuocere alla piccola perla; lascialo esposto per quattro o cinque giorni all'aria libera; indi versa lo sciroppo nello spirito aromatico che hai posto in riserbo: agita fortemente la mescolanza, versala in grandi bottiglie di vetro: lascia in riposo per otto giorni, fa chiarificare secondo le regole, e conserva.

Rosolio detto elisire di Garus.

Preparazione I.

Prendi due once di mirra, falla in polvere, gettala con quattro pinte di spirito di vino rettificato in una cucurbita che esporrai al solito bagno: coprila col capitello cieco, e mantienvi la temperatura di 70 gradi circa, e come sopra; e così per due giorni —.

Prendi quattro once di aloè socotrino, il quale sia purissimo, di un colore tirante al rosso, ovvero al giallastro, che sia lucido e trasparente: fallo in una polvere grossa; gettalo nel vaso in cui si ritrovi la mirra con due dramme di noce moscata, e lascia ogni cosa in digestione per due giorni col calore sopra indicato: versavi in seguito due pinte d' acqua distillata e mantienvi il calore per la stessa quantità di tempo: leva il capitello, e copri la cucurbita col capitello munito del refrigeratorio e coll' aggiunta del serpentino: quindi distilla inoltrando il calore fino al grado dell'acqua bollente; e quando avrai ottenuto due terzi circa, poco più, del liquore impiegato, smonta l'apparecchio; getta via il residuo perchè diventato inutile: versa due pinte d'acqua distillata (1) nel vaso, che contiene l'edotto: agita, ed otto giorni dopo, procedi alla rettificazione, che eseguirai portando il calore allo stesso grado come sopra, e l'edotto lo porrai in riservo. — Per passare alla composizione getta due once di capelvenere della migliore qualità in un vaso adattato con tre pinte d'acqua, che manterrai per due ore colla temperatura di 80 gradi: ritira il vaso dal fuoco, lascia

(1) Si ottiene l'acqua distillata impiegando l'acqua comune la più pura, e distillando a lento calore, e fino a due terzi di quella che fu impiegata; le prime porzioni però che ne distillano devono essere gettate via.

raffreddare, e cola il liquido attraverso di uno staccio: poi pesa undici libbre di zucchero in pane; rompilo in piccioli pezzi, che getterai in una padella, e farai sciogliere nell' infusione di capelvenere, nella quale avrai agitato un bianco d' uovo: chiarifica e cuoci alla piccola perla; e quando lo sciroppo è ben freddo, versavi un boccale d' acqua di cannella doppia, ed un boccale pure d'acqua distillata di viole, coi garofani: mescola ogni cosa insieme, e versavi le quattro pinte di tintura spiritosa aromatica che hai posto in riservo: agita fortemente la mescolanza, versala in vasi di vetro che terrai ben chiusi; lascia in riposo per otto giorni: chiarifica, decanta, e conserva.

Preparazione II.

Prendi mirra, aloè, garofani, una dramma e mezza per ciascuno: noce moscata tre dramme: zafferano un oncia: cannella sei dramme: spirito di vino ai 36 gradi dieci libbre: pesta tutte le sostanze solide: ponile in infusione nello spirito di vino, e tienvele per ventiquattro ore: versa in un limbicco; distilla a bagno-maria fino a poca rimanenza: rettifica collo stesso bagno fino a che ne avrai ottenuto otto libbre e mezza. Prendi in in seguito quattro once di capelvenere, mezz' oncia di liquirizia (Glyciriza gla-

bra) tagliata grossamente, tre once di fichi secchi; ma succosi: otto libbre d'acqua bollente, dodici libbre di zucchero, dodici once d'acqua di fiori d'aranci: taglia grossamente il capelvenere, mettilo in un vaso adattato colla liquirizia, ed i fichi tagliati in due: versavi sopra l'acqua bollente, copri il vaso: lascia in infusione la mescolanza per ventiquattro ore: quindi cola colla manica, spremendo leggermente la feccia; aggiungivi l'acqua di fiori d'arancio: fa disciogliere a freddo lo zucchero in questa infusione; in seguito mescola due parti di questo sciroppo con una parte in peso di spirito di vino: agita ben bene la mescolanza: conserva in bottiglie, e dopo alcuni mesi, cioè alloraquando è chiaro, decantalo e custodisci.

Questo elisire fu vantato quasi un alessifarmaco, ma non fu tale che nel delirio di coloro che lo posero in voga: esso ha, ad un di presso, il valore degli altri rosolj.

Rosolio di caffè.

Preparazione I.

Chiarifica dieci libbre di zucchero, fa cuocere alla conserva, indi ritira subito dal fuoco, agita fortemente con una spatola; e fino a che questo sciroppo sia convertito in una polvere tanto secca e solida, quanto lo zucchero in pane. Ciò fat-

to, tieni esposto il vaso per quattro o cinque giorni in un luogo secco e ad un aria libera. Sciegli due libbre di caffè Moka, falle abbrustolare, come si pratica ordinariamente, cioè fino a che abbia acquistato un colore marone chiaro, tendente al violetto, vaglialo per ispogliarlo di tutte le pellicole: lascia che se ne disperda tutto il fumo: indi gettalo ancor caldo in una cucurbita, la quale contenga tre pinte d'acqua tiepida: copri col capitello cieco, riscalda, e mantienvi la temperatura di quasi 80 gradi per due ore, quindi lascia raffreddare, smonta l'apparecchio, cola il liquido attraverso di uno staccio, getta via il caffè, che ha perso tutto il suo valore, versa questa tintura sullo zucchero stato preparato; e quando n'è sufficientemente fuso e ne sia raffreddato, mescolalo con quattro pinte di spirito di vino rettificato: agita fortemente la mescolanza, versala in grandi bottiglie di vetro: lascia in riposo per quattro o cinque giorni; e quando il liquore si è chiarificato, decantalo, e passalo per la manica —. Porta questo rosolio comunemente il nome di *olio di caffè*.

Preparazione II.

Prendi ventiquattro once di caffè ben abbrustolato e macinato, versalo in sei boccali d'acqua: ponilo nel limbicco col

refrigeratorio, e distilla fino a che ne avrai ottenuto quattro boccali: smonta l' apparecchio, lascia raffreddare; indi unisci l' edotto a cinque libbre di zucchero in pane fatto in polvere; aggiungivi un boccale e mezzo d' alcoole rettificato, feltra, e conserva.

Preparazione III.

Prendi una libbra di caffé macinato, uniscila a due boccali e mezzo d' alcoole rettificato; versa in un limbicco, copri col capitello munito di refrigeratorio, opera secondo le regole, e distilla lentamente fino a che ne avrai ottenuto due boccali: lascia raffreddare: chiarifica sei libbre di zucchero bianco, sciolto in quattro boccali d' acqua; indi riunisci ogni cosa insieme: feltra, e conserva.

Rosolio di cioccolata.

Prendi una libbra di caccao abbrustolato a dovere, uniscila a tre boccali di acqua: versa in un limbicco: distilla fino a due terzi, poco più, del liquore, smonta l'apparecchio e poni in riservo l' edotto: indi prendi sei once di cannella, uniscile a tre boccali d'acqua, e distilla lentamente e colle regole ordinarie, fino a che avrai ottenuto due terzi del liquore; lascia raffreddare, poni in riserbo l'edotto; smonta

l'apparecchio, e getta via il residuo diventato inutile. Ciò fatto prendi un' oncia di vaniglia fatta in pezzetti, uniscila ad un boccale e mezzo d'acqua, e distilla fino alla rimanenza di mezzo boccale; lascia raffreddare, unisci l'edotto ai liquori posti in riservo, sciogliivi sei once di zucchero in pane reso in polvere; indi aggiungivi due boccali di alcoole rettificato. Assaggia il tuo liquore come s'è già detto altre volte, e come debb'essere di pratica costante per farvi quelle correzioni che crederai: indi feltra, e conserva.

Rosolio detto olio di Venere.

Preparazione I.

Cigogne fu l'inventore di questo rosolio, che egli chiamò *olio*, ed a cui attribuì grandi facoltà, ma il vero processo ne restò ignoto; si credette però essere il seguente:

Prendi due once di semi di carvi, che farai in polvere impalpabile; due once di semi di carotta salvatica (Daucus sylvestris) (1), due once e mezza di semi di

(1) Il *Daucus sylvestris* è una varietà del *Daucus carota*, e differisce da questo per essere più piccolo in tutte le sue parti, e per avere nel centro dell'ombella un floscolo rosso e sterile. — E' comune nei prati e nei campi aridi.

dauco cretico, o pastinaca salvatica (Libanotis daucus creticus) quattro dramme di macis, ed un'oncia di cannella: fa infondere queste sostanze in nove pinte di buona acquavite, e tienle in infusione per quindici giorni: ciò fatto, distilla a bagnomaria, e sulle prime con calore forte, e fino a che ne avrai ottenuto sei pinte; passa alla coobazione, e distilla fino a che ne avrai ottenuto cinque pinte che porrai in riserbo. Fa bollire quattro dramme di zafferano in tre pinte d'acqua: bollito che abbia lo zafferano, e spogliatosi della parte colorante, colane la tintura bollente su sette libbre di zucchero: agita ben bene, a fine lo zucchero si sciolga prontamente: fuso che esso sia, lascia raffreddare, versa allora la tintura spiritosa su questo sciroppo: cola per la manica di tela di cotone, e conserva.

Preparazione II.

Prendi sei once di fiori di carota salvatica, tieni in infusione per alcuni giorni in nove pinte di buona acquavite: versa in un limbicco munito del refrigeratorio, e distilla a bagno-maria; e tosto che ne avrai ottenuto sei pinte, cessa dal distillare; assaggia, e se conosci non essere sufficientemente carica dell'aroma de' menzionati fiori, aggiungine alcune altre once all'edotto, e distilla di nuovo fino a

qualche residuo; e metti l'ottenuto in riservo —. Prendi capelvenere tre once: fa bollire con sei pinte d' acqua, e dopo la prima bollitura, se l' acqua ne sembra sufficientemente carica, ritirala dal fuoco, ed abbia l' avvertenza che non acquisti un colore bruno, dovendo avere l' ambrato carico. Ritira la tintura dal fuoco e passala per la manica. Prendi in seguito dieci libbre di zucchero, gettalo nella tintura di capelvenere, ed esponi al fuoco: nel mentre si riscalda prendi quattro bianchi d' uovo per chiarificarlo; ed a tale oggetto mettili in un vaso di majolica o di terraglia: aggiungivi un bicchiere d'acqua, ed agita ben bene con una specie di scopetta, fino a che il tutto si formi in ischiuma. Allorchè lo zucchero avrà sostenuto la prima bollitura, versa in esso la metà dei bianchi d' uovo che hai preparato, agita diligentemente ogni cosa; ed alla seconda bollitura versavi il restante de' bianchi d'uovo; lascia che sostenga un' altra bollitura; indi levane tutte le sozzure, che se ne saranno innalzate, colla schiumaruola: e lo zucchero ne resterà perfettamente chiarificato. Allorchè avrà acquistato la consistenza di sciroppo, ritira il vaso dal fuoco, passa lo sciroppo attraverso uno staccio di seta, e lascia raffreddare: ciò fatto mescolane sette pinte colle cinque pinte della tintura alcoolica; ed allorchè il liquore sembri troppo

forte, aggiungivi ancora un po' dello sciroppo; indi conservalo, non essendo necessario di feltrarlo.

Rosolio d' anaci.

Preparazione I.

Prendi semi di anice stellato libbre quattro, pestale in un mortajo, e fa in polvere grossa; aggiungila a nove pinte di spirito di vino rettificato, versa in una cucurbita, copri col capitello cieco, esponi al bagno-maria, mantienvi la temperatura di 50 gradi circa per alcune ore del giorno, e così per tre giorni, avvertendo di agitare il liquore ogni volta si è raffreddato: ciò fatto, leva il capitello, e sostituisci l'armato di refrigeratorio col serpentino, ec.; e distilla innoltrando il calore fino al grado dell' acqua bollente; quando l' operazione è fatta a metà versavi due o tre pinte d'acqua calda, e continua a distillare fino a che il liquore cominci a presentarsi bianco. Quando hai a passare alla composizione, chiarifica ventuna libbre di zucchero, e quando la schiuma che sale è bianca, fa cuocere lo sciroppo alla conserva: indi ritira il vaso dal fuoco: versavi due cucchiaj a caffè di spirito acido di limoni (1), agita lo sci-

(1) Lo spirito acido di limoni non è che la combinazione del loro sugo coll'alcool, e se ne parlerà nel progresso.

roppo colla schiumaruola, e quando è totalmente raffreddato, e che non ha più il sapore di *cotto*, aggiungivi la tintura di anaci, in cui avrai disciolto una piccola quantità di tintura alcoolica di ambra: agita fortemente la mescolanza, versala in grandi bottiglie di vetro, lasciala in riposo per quattro o cinque giorni, indi chiarifica col bianco d'uovo, decanta il liquore ben chiaro, e cola per la manica. — Allorchè vorrai tingere questo liquore in rosso, inviluppa in un pannolino due pezzi di sugo concreto di tornasole, che getterai in due pinte d'acqua con due once di cocciniglia; farai bollire fino alla riduzione della metà; indi colerai attraverso uno staccio, ne getterai la feccia nel vaso colla stessa quantità d'acqua, che ridurrai egualmente, e colerai attraverso di uno staccio: getterai questa tintura nello sciroppo che si avrà avuto la cautela di non diluire, che in ragione della quantità del liquido colorante, che vi si dee aggiungere: getta la feccia nella tintura aromatica di anici, che avrai posto in riservo all'effetto di ottenerne ciò che vi rimane ancora di materia colorante col mezzo dell'infusione che potrai effettuare in ventiquattro ore, che praticherai nello stesso modo che venne eseguito per quella di anacio. Ciò fatto versa lo spirito ed il residuo nello sciroppo che hai preparato: indi versa in grandi bottiglie e fa chiarificare.

Con quest' istesso processo puoi eseguire il rosolio di finocchio.

Preparazione II.

Prendi tre libbre d'anaci, mettile in un vaso adattato che esporrai al fuoco mantenendevi il calore necessario per istaccarne i peduncoli e le pellicole, frugando piuttosto fortemente, e fino a che basti col palmo della mano: ponile in seguito su di uno staccio di crine, con magli e sufficientemente larghe, a fine possano passarvi tutte le parti superflue che ne vennero staccate stropicciando parimente colla mano; e quando i semi ne sono ben mondi aggiungivi nove pinte di buona acquavite: versa ogni cosa in una cucurbita, che coprirai col capitello cieco: esponi al bagnomaria, mantienvi la temperatura di 50 circa gradi per alcune ore al giorno e così per tre o quattro giorni, agitando ogni volta si raffreddi, giusta venne prescritto: quindi smonta l' apparecchio, cola il liquido attraverso di uno staccio, aggiungivi un po' di alcool ambrato, e poni in riservo; quindi getta i semi restati nella stessa cucurbita con quattro pinte di acqua: copri col capitello armato del refrigeratorio: fa distillare inoltrando il calore fino al grado dell' acqua bollente, e mescola l'edotto colla tintura d'anaci. Allorchè passi alla composizione, fa chiarifica-

re la quantità di zucchero prescritta per la preparazione antecedente, e cuoci nello stesso modo; e quando lo sciroppo è freddo aggiungivi la tintura d'anaci, agita la mescolanza, versala in grandi bottiglie e fa chiarificare all'ordinario.

Questo rosolio ha comunemente il nome di *olio giallo di anaci.*

Preparazione III.

Prendi due libbre d'anaci, aggiungile a sei boccali d'acqua, versa il mescuglio in un limbicco col refrigeratorio, distilla lentamente fino a che ne avrai ottenuto quattro boccali: fa sciogliere in quest'edotto cinque libbre di zucchero in pane, indi mescola con due boccali d'alcoole rettificato: feltra, e conserva.

Preparazione IV.

Prendi una libbra d'anaci e tre boccali di alcoole rettificato, versa in un limbicco, distilla, e secondo le regole di pratica; e quando avrai ottenuto due boccali di liquore, cessa dall'operare, e poni in riserbo l'edotto. Chiarifica cinque libbre di zucchero con quattro boccali d'acqua: uniscivi l'alcool anisato, e feltra.

Prendi una libbra di petali di rosa dommaschina o muschiata (Rosa moschata): petali di fiori d' aranci una libbra: cannella un' oncia: garofani due dramme: spirito di vino rettificato otto pinte, zucchero in pane della migliore qualità sedici libbre: acqua purissima dieci pinte: spirito, ossia alcoole gelsominato un boccale. Pesta ogni cosa, fa infondere e distilla a fuoco nudo, ma regolarmente e fino a che avrai ottenuto otto pinte di fluido. Quando vuoi comporre il tuo liquore fa disciogliere a freddo quattro dramme di colla di pesce in una pinta di quest' acqua aromatica, in seguito fa disciogliere a freddo lo zucchero nel restante dell' acqua: riunisci le due soluzioni collo spirito di vino, a cui aggiungerai la tintura alcoolica gelsominata, e della quale si parlerà.

Rosolio di ruta.

Prendi foglie di ruta (Ruta graveolens) once due, alcoole boccali quattro, versa in un limbicco munito del refrigeratorio, distilla lentamente, e fino a che avrai ottenuto tre boccali di fluido. Chiarifica quattro libbre di zucchero con cinque boccali d' acqua: mescola ogni cosa insieme e feltra.

Rosolio detto di Kirschwasser.

Preparazione I.

Prendi nove pinte di ottimo *Kirschwasser*; un boccale di acqua doppia di fiori d'arancio: acqua pura tre pinte: zucchero in pane di ottima qualità nove libbre: rettifica il Kirschwasser e l'acqua di fiori d'arancio insieme, e fino a che ne avrai ottenuto sei pinte: lascia quindi in riposo per alcuni mesi in bottiglie ben chiuse: dopo questo tempo fa disciogliere due dramme di colla di pesce in un boccale dell'acqua superiormente prescritta, e sciogli lo zucchero nel restante dell'acqua medesima; mescola l'una e l'altra colla tintura spiritosa in un vaso che si possa chiudere esattamente: agita la mescolanza, lascia chiarificare, decanta, feltra il deposito, riunisci i due edotti, e metti in bottiglie per esservi ben custoditi.

Rosolio di menta piperitide.

Prendi fiori e foglie di menta piperitide (Mentha pyperitis) tre libbre; dodici belli e succosi limoni; spirito di vino rettificato ai 36 gradi nove pinte; zucchero sedici libbre: acqua pura sei pinte: leva la pellicola dai limoni; mettila unitamente ai fiori, ed alle foglie di menta in un limbicco; versavi lo spirito di vino: espo-

ni l'apparecchio al bagno-maria: copri col capitello cieco, ovvero chiudine esattamente il rostro: mantienvi i 50 gradi circa per alcune ore al giorno, e così per tre o quattro giorni: lascia ben raffreddare l'apparecchio, indi smontalo e cola il fluido per lo staccio: metti la tintura ottenuta in un vaso che chiuda bene, lasciavelo per alcuni giorni: indi versa in un limbicco, e distilla a bagno-maria fino a che ne avrai ottenuto dieci pinte. Per comporne il liquore, sciogli una mezz'oncia di colla di pesce ben bianca in una pinta dell'acqua sopra prescritta: in seguito fondi a colore lievissimo lo zucchero nelle cinque pinte d'acqua che resta. Versa questo sciroppo, la soluzione di colla, e la tintura aromatica in un vaso che si possa chiudere esattamente. Agita fortemente la mescolanza, e lascia in riposo fino a che il liquore sia perfettamente chiaro: quindi decanta, feltra il deposito attraverso la manica, la quale sia di panno molto fitto: riuniscine i due prodotti, e conservali in bottiglie che terrai diligentemente chiuse.

Rosolio d'assenzio.

Prendi le sommità fiorite e recenti d'assenzo alla quantità di due libbre: spirito di vino ai 36 gradi, nove pinte; zucchero in pane della migliore qualità sedici

libbre; acqua sei pinte. — Procedi come hai praticato per la preparazione antecedente.

Rosolio detto balsamo umano.

Prendi balsamo peruviano (Myroxilon Peruiferum) due once: vaniglia tre once, limoni dodici; sommità d'assenzio secco un'oncia; coriandri, carvi, macis, zafferano, di ciascuno una mezz' oncia; spirito di vino ai 36 gradi, nove pinte: acqua sette pinte; zucchero in pane diciotto libbre. Prendi i limoni, asciugali con un pannolino, levagli la pellicola gialla: pesta il rimanente delle sostanze solide, non comprendendovi però nè la vaniglia, nè il balsamo, che terrai in riserbo: getta il restante in un limbicco, versavi sopra le nove pinte di spirito di vino, esponi al bagno-maria, chiudendo esattamente il rostro del capitello, e lutandone, come all' ordinario le giunture; mantienvi la temperatura di 50 gradi circa per alcune ore al giorno, e così per tre o quattro giorni: lascia quindi ben raffreddare l'apparecchio; smontalo, e getta la mescolanza su di uno staccio: raccogli la tintura che ne sarà colata in un vaso che chiuderai esattamente: rimetti le sostanze restate sullo staccio nel limbicco colle sei pinte d'acqua: disponi secondo le regole ogni cosa, e tieni in infusione, e

regolati come superiormente. Quindi riunisci le due tinture e distilla a bagno-maria, fino a che ne avrai ottenuto dieci pinte. Rimetti questa tintura aromatica nella cucurbita unitamente al balsamo, ed alla vaniglia tagliata in piccoli pezzi; tieni in digestione con 50 gradi di calore per alcune ore al giorno, e così per quattro o cinque giorni: ciò fatto smonta l'apparecchio, versa la mescolanza in un vaso da chiudersi esattamente; e dopo alcuni mesi procedi alla composizione; ed a tale effetto fa sciogliere lo zucchero in cinque o sei pinte d'acqua, chiarificalo col bianco d'uovo e fallo cuocere alla piccola perla: lascialo quindi raffreddare ed aggiungivi lo spirito aromatico, dopo averlo passato per la manica: versane il liquore in un vaso che chiuderai esattamente; e dopo un mese e più lo decanterai col mezzo del sifone, e lo metterai in bottiglie. Avverti però che questo liquore non è mai ben chiaro a motivo del balsamo: per averlo ben limpido vi sostituirai due once di vaniglia di più, e lo chiarificherai con la colla di pesce sciolta in un boccale dell'acqua sopra prescritta: e quando il liquore ne sarà ben chiaro lo decanterai, feltrerai il deposito, e unirai i due liquori ottenuti, e li conserverai.

Rosolio di pesche.

Prendi trenta libbre di pesche, levale i noccioli, e gettali unitamente alle pesche in un limbicco; versavi quattro pinte d'acqua e distilla lentamente fino a che avrai ottenuto tre quarti del liquore, smonta l'apparecchio e sciogli otto libbre di zucchero in pane nel liquore suddetto, aggiungivi tre boccali di alcoole, e feltra. — Si possono collo stesso processo preparare rosolj di altri frutti.

Rosolio detto nettare degli Dei.

Prendi vaniglia tre once; canella tre once; radice d'angelica un'oncia: garofani, anacio stellato, quattro dramme per ciascuno: spirito di vino ai 36 gradi nove pinte: zucchero in pane diciotto libbre: acqua sei pinte: pesta ogni cosa in un mortajo, ad eccezione della vaniglia: getta ciò che hai pestato in un limbicco, versavi lo spirito di vino, copri col capitello, e chiudine bene il rostro, esponi al bagno-maria, mantienvi la temperatura di 50 gradi circa per alcune ore al giorno, e così per tre o quattro giorni: indi lascia raffreddare, smonta l'apparecchio, cola la mescolanza attraverso uno staccio di crine: versane l'edotto in un vaso da chiudersi esattamente: rimetti le sostanze restate sullo staccio nella cucurbita colle sei pin-

te d' acqua, luta esattamente e procedi come sopra, indi versa di nuovo sullo staccio; riunisci le due tinture in un vaso che chiuderai esattamente; agita la mescolanza, fa digerire per alcuni giorni: indi distilla a bagno-maria, e fino a che ne abbi ottenuto dieci pinte. Indi passa alla composizione: fa a tale effetto chiarificare, e cuocere alla piccola perla lo zucchero; ed in questo mentre gettavi la vaniglia tagliata in piccoli pezzi; e dopo alcune bolliture ritira il vaso dal fuoco: lascia raffreddare lo sciroppo, aggiungivi la tintura aromatica con un boccale di soluzione di colla di pesce; versa il liquore in un vaso adattato, che chiuderai esattamente, e quando ne sarà diventato chiaro, decantalo, feltra il deposito, e mescola i due liquori insieme, e versali nelle bottiglie.

Rosolio detto liquore anodino di ciriege.

Prendi due libbre e quattro once di ciriege, spogliale dei picciuoli e dei noccioli, e porrai questi in riserbo; getta il frutto in un mortajo di marmo, schiacciato girando all' intorno il pestello in maniera però di non dividere troppo la pelle dal frutto: versavi tre boccali d' acqua, e smovi ancora più dolcemente, ma piuttosto a lungo, col pestello, a fine le parti diventino ben incorperate; versa il liquore così prepa-

rato in un vaso di terraglia, ed aggiungivi un cucchiajo di spirito acido di limoni, di cui aumenterai la dose in proporzione della dolcezza delle ciriegie: agita leggermente la mescolanza con un cucchiajo di legno: lascia in infusione per due ore e più, allorchè la temperatura dell' atmosfera sia fresca: lava e stropiccia l' uno contro l' altro i noccioli posti in riservo, ad effetto di spogliarli della pellicola che sta fortemente aderente al legno, e che è di cattivo sapore: schiacciali in seguito in un mortajo: indi gettali in un vaso adattato con otto once di zucchero bianco; e lo coprirai con un grosso pannolino, attraverso di cui colerai il liquore: spremi la feccia sotto lo strettojo: agita fortemente il liquore: lascia in infusione i noccioli per mezz' ora: feltra in seguito attraverso la manica di panno, fino a che il liquore sia ben limpido: indi aggiungivi un boccale, poco più, di buona acquavite: agita la mescolanza, e conserva in un luogo fresco.

Si diede a questo preparato, come pure ai seguenti, il nome di *liquore anodino*, vale a dire di calmante i dolori, perchè si credette aver esso questa proprietà medicamentosa; ma di rado possono tai liquori avere questo valore, perchè per lo più i dolori provengono da uno stato di irritazione; e tutto ciò che stimola li aumenta; e questi preparati benchè molto meno sti-

molanti dei sopra descritti, pure posseggono in certo grado, per l'acquavite che gli si aggiunge, una qualità stimolante. In molti casi però, oltre al ricreare dolcemente il palato, danno piacevole stimolo allo stomaco, e convengono più volte, purchè non se ne abusi, allo stato suo. Essi non possono essere conservati per molto tempo, e perciò non se ne dee preparare che una piccola quantità.

Rosolio detto liquore anodino di fragole.

Prendi fragole di monte (Fragaria sylvestris) (1), molto rosse ed odorose, colte di fresco, e prima dello spuntare del sole, spogliale dei loro peduncoli, mezza libbra, gettale in un mortajo di marmo, schiacchiale rimenando il pestello: indi versa tre boccali di acqua, e rimena ancora dolcemente: versa il liquido in un vaso adattato, aggiungivi un cucchiajo di tintura spiritosa di limoni: agita dolcemente con un cucchiajo di legno, e lascia in infusione per due ore: indi prendi otto once di zucchero bianco, gettalo in un vaso di terraglia che coprirai con un grosso pan-

(1) E' una varietà della *Fragaria uesca*; cresce naturalmente ne' boschi, ha il frutto di un rosso più cupo, ed ha molta fragranza, benchè meno voluminosa della coltivata;

nolino: cola il liquore attraverso di esso e spremine il residuo sotto lo strettojo: feltra attraverso la manica di panno, aggiungivi poco più di un boccale di buona acquavite, ed un po' d'acqua di fiori d'arancio: agita la mescolanza, e mettila in riserbo in un luogo fresco.

Rosolio detto liquore anodino di lamponi.

Prendi mezza libbra di lamponi (Rubus idaeus) odorosi e di un bel colore scarlatto, colte di fresco, avanti lo spuntare del sole: spogliali dei peduncoli, schiaccia li nel modo praticato per le fragole, e diluisci colla stessa quantità di acqua e di spirito di limoni: lascia in infusione per due ore: cola il liquido attraverso di un grosso pannolino: spremine il residuo: fa sciogliere otto once di zucchero bianco nel liquore; feltra attraverso la manica di panno, aggiungivi poco più di un boccale di buona acquavite ed un po' d'acqua di viole garofanata; e poni il liquore in riserbo come sopra.

Rosolio detto liquore anodino di ribes.

Prendi bacche di ribes (Ribes rubrum) mature, di acidità aggradevole, e non molto grosse, alla quantità di una libbra e mezza, a cui aggiungerai quattro

once di lamponi spogliati dei loro peduncoli: getta questi frutti in un mortajo di marmo, schiacciali rimenando il pestello in maniera di non frangerne i semi; aggiungivi un boccale d'acqua, e smovi come prima; indi versa il liquido in un vaso adattato: lascia in infusione per qualche tempo: prendi dodici once di zucchero, mettilo in vaso adattato, che coprirai con un grosso pannolino, attraverso di cui ne colerai il liquido, e spremerai il residuo con lo strettojo; ed allorchè lo zucchero è fuso feltrerai il liquore attraverso la manica; vi aggiungerai poco più di un boccale di buona acquavite, e lo porrai in riserbo.

Rosolio detto liquore anodino di limoni.

Fa sciogliere dodici once di zucchero in una pinta d'acqua; prendi quattro o cinque limoni belli, ed odorosi: asciugane la superficie con un bianco pannolino, tagliali traversalmente, e per lo mezzo in due parti; spremili secondo il costume colla mano: quindi ne lascierai cadere ciascuna scorza nell'acqua zuccherosa: ciò fatto leva ognuna di queste, e spremi di nuovo e con molta forza, ma in senso contrario al primo, a fine ne sorta anche l'olio aromatico che è nella corteccia gialla: indi feltra colla manica: aggiungivi un mezzo boccale poco meno di acqua di melissa, ed un

boccale, poco più, di buona acquavite: agita fortemente la mescolanza, e conserva in un vaso che terrai ben chiuso.

Rosolio detto liquore anodino d' aranci.

Fondi dieci once di zucchero bianco in una pinta d' acqua: prendi quattro o cinque belli aranci, asciuttali come all' ordinario, tagliali trasversalmente in due parti: spremili come hai praticato pei limoni: ciò fatto feltra il liquore attraverso la manica: aggiungivi mezzo boccale, poco meno, di acqua doppia di fiori d'aranci ed un boccale, poco più, di buona acquavite: agita fortemente la mescolanza; e conservala in un luogo fresco.

Rosolio detto liquore anodino di thé.

Prendi thé una dramma, gettala in una caffettiera con tre boccali d' acqua fredda: riscalda, e mantieni bollente per dieci minuti. (meglio è però farne direttamente l'infuso, giusta le regole): ritira il vaso dal fuoco: quando il liquore è freddo chiarificalo: sciogliyi sette ad otto once di zucchero, e quando è ben fuso, versavi sei once circa di sugo d' agresto con un boccale, poco più, di buona acquavite: agita fortemente la mescolanza, e conservala come sopra.

Rosolio detto liquore anodino di acqua di fiori d' arancio.

Prendi tre boccali d' acqua, versali in un vaso adattato con un boccale, poco più, d' acqua doppia di fiori d' arancio: aggiungivi sei once circa di sugo d' agresto: sciogli in questa mescolanza sette once di zucchero; e quando n'è ben disciolto aggiungivi, un boccale, poco più, di acquavite: agita la mescolanza, e conserva.

FRUTTI CONFETTATI COLL' ACQUAVITE.

Non tutti i frutti possono essere trattati nello stesso modo, a fine riescano bene, allorchè si preparano collo zucchero e coll'acquavite per conservarli: se non si hanno certe diligenze alcuni frutti perdono il loro colorito, s' avvizziscono, ed altri s' indurano e non prendono che il gusto dell'acquavite senza essere compenetrati dallo zucchero. Fa d' uopo quindi ammollare i frutti troppo duri nell'acqua, per indi trattarli collo zucchero: ma bisogna avvertire nello stesso tempo che i frutti molto succosi perderebbero sommamente nel sapore loro proprio. Il grado di maturità dee in conseguenza essere cagione di modificazioni nell' operare; e la cura nel regolare i diversi gradi di calore, giusta la diversa qualità e densità de' frutti, ha una gran parte nel buon esito.

Ciriege.

Prendi cinque libbre di ciriege della migliore qualità, taglia loro per metà il picciuolo; e pungi ciascuna bacca in quattro o cinque luoghi con un grosso spillo: indi fa chiarificare quattro libbre di zucchero e fallo cuocere al giulebbe: ritira il vaso dal fuoco, lascia raffreddare per cinque o sei minuti; poi versavi quattro in cinque once d'acqua di viole garofanate, oppure d'acqua di cannella: gettavi in seguito le ciriege voltolandole nello sciroppo, ed agitando dolcemente e per molto tempo il vaso: dopo ventiquattro ore le esporrai ad un calore mitissimo in modo che ne divertino appena un po' più che tiepide, agitando di tanto in tanto, in maniera che il tutto si riscaldi egualmente: ritira il vaso dal fuoco, e quarantotto ore dopo ripeti la stessa operazione; ritira di nuovo il vaso, lascia raffreddare ed in riposo per ventiquattro ore; indi versavi una pinta di spirito di vino, agita dolcemente ed in maniera di non ischiacciare il frutto: leva il tutto con un gran cucchiajo, e metti in riserbo in un vaso a collo largo, che terrai ben chiuso: due mesi dopo versavi ancora un boccale circa di spirito di vino; agita il vaso dopo che lo avrai chiuso esattamente: indi conserva. Ed in tal modo avrai i tuoi frutti in ottimo stato, anche per due o tre anni.

Pesche.

Prendi quaranta belle pesche, le quali abbiano la pelle di color vivo, rosso, e giallastro: asciugale con una sottile salvietta, pungile profondamente con un grosso spillo, e separa le più mature da quelle che lo sono meno: ciò fatto chiarifica cinque libbre di zucchero, e cuocilo al giulebbe: ritira il vaso dal fuoco, e dopo quattro o cinque minuti gettavi le pesche più dure, smovi lo sciroppo con un cucchiajo di legno; indi esponi il vaso ad un calore mitissimo, e continua ad agitare i frutti in maniera che si riscaldino egualmente in tutte le loro parti: levane quelli che cambiano di colore e ponili su di uno staccio, perchè sono sufficientemente preparati, come si conosce anche al tatto, avendo acquistato la giusta mollezza: terminata l'operazione ritira il vaso dal fuoco e rimetti le pesche, l'una dopo l'altra nello sciroppo unitamente al sugo, che sarà colato attraverso dello staccio: dopo ventiquattro esponi lo sciroppo ad un fuoco moderatissimo, agita il vaso rotolondone di tanto in tanto il frutto: e quando è sufficientemente caldo ritira il vaso dal fuoco, e ripeti la stessa operazione dopo 48 ore. Lascia raffreddare, levane le pesche, le une dopo le altre, ordinale su gli stacci, versa tre boccali di spirito di

vino nello sciroppo: agita fortemente la mescolanza; feltra attraverso la manica di panno, e versane il liquore in un vaso adattato: gettavi le pesche le une dopo le altre, chiudine bene il vaso, e ponilo in riservo: agitalo dolcemente di tre in tre giorni, fino a che tutti i frutti sieno caduti al fondo. Due mesi dopo versavi ancora un boccale circa di spirito di vino.

Prugne nell'acquavite.

Cogli di buon mattino avanti lo spuntare del sole sei libbre di prugne, le quali sieno vicine alla maturità: pungile con un grosso spillo: fa chiarificare quattro libbre e mezza di zucchero, cuoci con maggiore quantità d'acqua che pei preparati antecedenti: gettavi le sei libbre di prugne: riscalda il liquido con un fuoco moderatissimo, agita dolcemente con un cucchiajo di legno; ed allorchè le prugne cominciano ad ingiallare, ritira il vaso dal fuoco, ed esponilo all'aria libera: ventiquattro ore dopo rimetti il vaso al fuoco. Quando il liquido è un po' più che tiepido ritira dal fuoco, e ripeti ancora questa operazione tre o quattro volte, da due in due giorni, riscaldando allora fino alli 80 gradi; e 24 ore dopo l'ultima mettitura, levane le prugne con un cucchiajo, disponile su gli stacci: versa tre boccali di spirito di vino nello sciroppo; passalo

attraverso la manica; riempine un vaso fino a due terzi della sua capacità: ponivi dolcemente i frutti: chiudi il vaso, e ponilo in riserbo; e tre mesi dopo aggiungivi un boccale di spirito di vino.

Pere.

Preparazione I.

Prendi pere rosselette (Pyrus rufescens)(1) libbre sei: gettale nell'acqua fredda, esponi il vaso al fuoco, non lasciando però che passi alla bollitura, e fino a che i frutti si sentano molli sotto le dita; ma essendovi sempre alcuno di essi che matura più presto, ed altro più tardi; quando scorgerai che cambiano di colore leva di mano in mano con un cucchiajo i già preparati, e gettali nell'acqua fredda. Dopo questa operazione tagliane i loro picciuoli, levane la pelle a piccole lamine, getta il frutto in un altro vaso riempito per tre quarti d'acqua fredda: chiarifica cinque libbre di zucchero, che cuocerai un po'

(1) È una varietà della pera comune: è conica, di mediocre volume e di un rosso più o meno vivace dalla parte del sole, ha la carne tenera, fina, e senza filamenti, ed il sugo aggradevole, ed aromatico. Ve ne hanno delle sottovarietà. Essa è una delle più adattate per riuscir bene tenuta nello spirito di vino.

più in liquido di quello avrai praticato per le prugne: gettane i frutti nello sciroppo, e falli bollire per un quarto d'ora: ripeti questa stessa operazione ogni 24 ore, e così per tre giorni: levane in seguito i frutti con un cucchiajo: ordinali, sopra gli stacci, e versa nello sciroppo tre boccali di spirito di vino, ed un boccale di acqua di fiori d'arancio: agita fortemente la mescolanza, feltra colla manica, versa il liquore in un vaso adattato, mettivi i frutti, chiudilo, e ponilo in riservo; e tre mesi dopo aggiungivi un boccale circa di spirito di vino.

Preparazione II.

Prendi la stessa quantità di pere rosselette, inviluppale nella cenere ardente, a fine di farne abbrustolare la pelle, che leverai; indi getterai i frutti nell'acqua fredda: chiarifica la quantità di zucchero sopra notata, che diluirai con maggiore quantità di acqua, e ne manterrai la fluidità fino al punto necessario per effettuare la cottura del frutto; e quando scorgerai, che alcune di queste pere, ammollano più presto che le altre, ne le leverai con un cucchiajo, le disporrai su gli stacci, e tosto che tutte saranno cotte allo stesso grado, le rimetterai nello sciroppo, che dee avere allora molto maggiore consistenza; e pel resto ti regolerai

come sopra —. E' ad avvertirsi che con questo processo le pere non risultano sì bianche, come coll'antecedente; ma non sono perciò meno saporite.

Albicocche.

Prendi sei libbre di belle albicocche, che s'avvicinino alla loro completa maturità: separane quelle che sono più compatte dalle più mature: chiarifica quattro libbre e mezza di zucchero: quando questo sciroppo avrà la dovuta consistenza gettavi per le prime le albicocche più solide, e quando cominciano a mutar colore, e ad ammollarsi del o'mente sotto le dita, levale con un cucchiajo: disponile su gli stacci, e dopo quest'operazione ritira il vaso dal fuoco: lascia raffreddare lo sciroppo, versavi una pinta e mezza di spirito di vino, ed un boccale d'acqua di fiori d'arancio: agita fortemente la mescolanza, feltra attraverso la manica, versa il liquore in un vaso adattato, ponivi dolcemente il frutto, chiudi con esattezza, metti in riserbo, ed abbi l'avvertenza d'agitare ogni due giorni fino a che i frutti sieno precipitati al fondo del vaso: ciò accaduto, aggiungivi un boccale circa di spirito di vino: agita ogni cosa insieme, e poni in riservo per farne uso dopo due o tre mesi.

Uva moscadella.

Prendi sei libbre di bacche d'uva moscadella della migliore qualità, levale i semi: infondi mezz'oncia di fiori di sambuco in due pinte d'acqua: cola questo liquido attraverso di uno staccio, ovvero di un pannolino, fa in pezzi quattro libbre e mezza di zucchero in pane: agita un bianco d'uovo nell'infuso di sambuco, di cui ne verserai una parte sullo zucchero: metti il vaso al fuoco, ed a misura che lo sciroppo fa bolliture versavi a poco a poco la restante infusione: quando lo sciroppo è chiarificato, e cotto alla gran perla, gettavi l'uva; e quando è per bollire ritira il vaso dal fuoco: ventiquattro ore dopo esponi di nuovo il preparato al calore, e riscalda allo stesso grado: ripeti un'altra volta questa operazione; e quando ogni cosa è ben raffreddata aggiungivi due pinte di spirito di vino: agita dolcemente, e per lungo tempo la mescolanza: versa in seguito in un vaso, che terrai ben chiuso, e conserverai per farne uso dopo tre o quattro mesi.

VEGETABILI CONFETTATI NELL'ACETO.

L'aceto serve per conservare nella fredda stagione le sostanze vegetabili che non si possono aver fresche; ma l'uso frequente di queste sostanze in tal modo prepa-

rate è di danno alla salute: l'aceto increspa le membrane dello stomaco, diminuisce la di lui sensibilità, coagula gli umori mucosi: a poco a poco le forze digerenti illanguidiscono, ne succede la mancanza di nutrizione, la macilenza; infine assalgono tutti que' mali, che da questa derivano; e la morte stessa ne viene rapida. I liquori spiritosi, e l'aceto sono i lenti veleni dell'uomo, se la sobrietà non presiede all' uso loro: una mano che parcamente li somministri rianima le forze, e contribuisce a piacevolmente movere le ancora sensibili fibrille nervee del palato, e produce nello stomaco sensazione grata, e ben fa allo stato organico.

L'aceto serve non solo per la conservazione delle sostanze vegetabili; ma ezianze, per dar loro un gusto piccante, e produrre una grata mescolanza fra le parti saporose.

Cappari nell'aceto.

Prendi cappari colti di fresco, e gettali nell' aceto in un vaso adattato, e metti nell' aceto giusta la di lui quantità qualche manata di sale, in modo che non guasti il sapore dei cappari: tieni il vaso ben coperto in un luogo asciutto; e dopo quattro o cinque giorni visitalo, e se scorgi esservi alla superficie del liquore qual-

che po' di muffa, levala diligentemente con un cucchiajo d'argento, ed aggiungivi qualche po' di sale; e se ve ne ha bisogno anche dell'aceto. Abbia cura di osservare di tanto in tanto il tuo preparato per fare lo stesso; se il vedrai indicato.

Meloni e citrioli.

Preparazione I.

Prendi de' meloni e citrioli piccoli, verdi e teneri: e se v' ha bisogno tienli per qualche tempo a molle nell'acqua fresca, ovvero fa loro sostenere una bollitura (questa regola è molto più necessaria se si tratti di legumi) che si vogliano preparare nello stesso modo, e di altre sostanze dure; e così senza pelarli, e senza tagliarli li getterai nell'aceto con una sufficiente quantità di sale di cucina, vale a dire due manate di esso su sei pinte di fluido: ed allora si conserveranno bene; ed a comun gusto non farà bisogno di lavarli per toglier loro il sale soverchio, allorchè si hanno a mangiare: per rialzarne poi il sapore si può aggiungere, anche un'oncia di pepe.

Preparazione II.

Prendi citrioli, a cui taglierai la punta ed il gambo: ripuliscili con una piccola spazzola o con un ruvido canevaccio in cui avrai posto una manata di grosso sale per levargli la pelle, rilavali, asciugali, mettili in un vaso adattato, e versavi sopra dell' aceto, per lo meno un terzo di più di quello che si esige per bagnarli: lasciaveli in infusione per due o tre giorni: dopo ritirali dall'aceto, che farai bollire in un vaso di terraglia, ovvero di vetro, che esporrai al bagno di rena: ridotto l'aceto alla terza parte vi rimetterai i citrioli, e gli farai sostenere una bollitura: ritirerai il vaso dal fuoco: verserai il tutto in una terrina, che coprirai: smovi di tempo in tempo la mescolanza, e dopo cinque o sei giorni falle sostenere un'altra bollitura, indi aggiungivi un po' di sale, del targoncello (Artemisia dracunculus), dell'aglio; e metterai il tutto in un vaso. Bisogna però avvertire che in conseguenza delle differenti bolliture, che farai sostenere all'aceto, ne resti sufficiente quantità, a fine i citrioli ne sieno ben bagnati.

Nella stessa maniera si confettano nell'aceto i fagiuoli prima della maturità, i bottoni dei fiori di cappuccina o nasturzio indiano (Trepaeolum majus), le cipolle, i girelli o ricettacoli de' carciofi

(Cynara scolymus), i funghi, i bottoni dei cappari prima del loro aprimento, ed altre parti vegetabili.

Cavoli coll'aceto che hanno il nome di sauerkraut.

Si tagliano con uno stromento adattato le teste dei cavoli in nastri piccoli e sottili, che si ammucchiano, e si fanno asciuttare all'ombra su di una tela o simili: vi si mescolano dei semi di carvi oppure di ginepro (il carvi è a preferirsi); indi si dispongono nel seguente modo. Si prende una botte sfondata da una parte, la quale abbia contenuto del vino, dell'acquavite, ovvero dell'aceto; ed essa servirà anche a dare al *sauerkraut* un odore vinoso. Prima di riempirne la botte usano alcuni di stropicciarne l'interno col lievito del *sauerkraut*. Il fondo della botte che resta aperto dee potersi congegnare esattamente alla botte stessa, ed avere nel mezzo un' impugnatura per poterlo levare a piacere, e caricarlo di pesi. Si fa una polvere molto fina di sale di cucina, e si stabilisce alle dose di due libbre per venti cavoli: si comincia dal fare un buono strato di sale al fondo della botte, e vi si stendono sopra ben egualmente i nastri de' cavoli; e così si procede fino all'altezza di sei pollici: allora entra un uomo nella botte con in piede de' zoccoli

ben puliti, e schiaccia egualmente, e con forza questo strato di cavoli, a fine si riduca alla metà dell'altezza: ciò eseguito si fa un secondo strato di sale, si schiaccia nello stesso modo; e così si procede di strato in istrato fino a che la botte ne sia fatta piena: si termina con uno strato di sale: su questo sale si pongono delle grandi foglie verdi, che si separano dai cavoli prima di prepararli in fettucce: si stende su queste foglie una tela fatta umida: e su di questa si pone il coperchio, o fondo della botte: il quale si carica con grandi pietre per tenerne salda la massa, ed impedire che si sollevi durante la fermentazione, che dee accadere pel perfezionamento del preparato. A poco a poco i cavoli perdono la loro acqua di vegetazione, che si porta alla superficie: essa è verde, limacciosa, e fetida: e si sottrae facilmente col mezzo di una chiave posta al di sotto due o tre pollici: la quale poi viene rimpiazzata da nuova salamoja che ne sale, e che al pari della prima ne viene levata; e si continua così fino a tanto che questo fluido ne sorta puro; e ciò dura per dodici a quindici giorni, in proporzione della temperatura del luogo in cui si trova la botte.

Il punto essenziale per conservare in buono stato il *sauerkraut* anche nel mentre se ne fa uso, si è di tenerlo sempre coperto per un pollice almeno di salamo-

ja, e che non vi sia mai vôto fra la massa e la botte. Quello che è trascurato ha un odore di cavolo marcio; il ben fatto, ed il ben conservato ha un'acidità molto aggradevole, segnatamente, se dopo averlo lavato al sortire della botte, vi si mescola, prima di portarlo in tavola, un poco di aceto di sambuco (1) —. Generalmente se ne limita la quantità da prepararsi a ciò che può bisognare nell'anno; e se ne rinnova ordinariamente la salamoja all'entrare della primavera, ed al solstizio d'estate. Quando poi si vuol mandare in paese lontano si travasa in altre botti, vi si schiaccia esattamente, vi si rimette una nuova salamoja (2), e si chiude esattamente il vaso tosto che ne è stato empito.

---

(1) Si prepara quest'aceto prendendo i fiori di sambuco nel tempo del loro maggior vigore, spogliandoli dei peduncoli, facendoli seccare al sole, e mettendoli in vasi, di cui, senza comprimerli occupino la metà: ciò fatto si riempiono d'aceto bianco, si tengono in infusione per 15 giorni al sole; si decanta, si spreme fortemente il residuo, si feltra l'aceto per la carta straccia, e si conserva in bottiglie ben chiuse, e tenute in un luogo fresco. — Si possono preparare nello stesso modo gli aceti di fiori di lavanda, di timo, di rose, ed altre sostanze aromatiche.

(2) La salamoja non è che una soluzione di sale comune nell'acqua a perfetta satura-

ACQUE DETTE RINFRESCATIVE.

L'uomo intelligente ha procurato di combinare in quest' acque il sapore grato col vantaggio alla salute. Le smodate evacuazione di umori nella calda stagione esigono di essere riparate: essendo la parte più sottile di essi che si disperde, fa d'uopo di supplirvi con sostanze che più vi si approssimino: tali sono appunto le bevande rinfrescative di cui qui si tratta: ma accadendo unitamente alla perdita della parte più fluida degli umori, che questi si facciano troppo densi, e la fibra nel diventare spogliata della necessaria umidità sia presa anche da illanguidimento, ed acquisti un che di spugnoso pel calorico soverchio che nel diradare gli umori per portarli fin ove è permesso dall' attività dell' organismo vivente allo stato vaporoso; ne rende maggiori gl' interstizj, ne diminuisce la coesione: fa d'uopo che le bevande non sieno troppo deprimenti, e si ottiene tale scopo coll' aggiunta di qualche piccola quantità di liquore spiritoso: così pure l'aggiunta delle sostanze acide le rende antagoniste alla forza espansile del calorico, restringe, fa più compatta la fibra.

---

zione, cioè allora quando l'acqua non ne può sciogliere più.

Acqua di fragole.

Scegli fragole ben odorose e mature, spogliale dei loro peduncoli; pesane cinque once, gettale in un mortajo di marmo, schiacciale voltolando col pestello; indi versavi una pinta di acqua: rimena dolcemente, e fino a tanto che ne sia risultata una sostanza omogenea: versa quindi la mescolanza in un vaso adattato, ed aggiungivi qualche po' di tintura spiritoso-acida di limone; più o meno però, giusta il gusto ed il bisogno: agita leggermente il liquido con un cucchiajo di legno, lascia in infusione per due ore: quindi prendi cinque once di zucchero, che porrai in un vaso conveniente, e lo coprirai d' un grosso pannolino, e su di questo verserai il liquore a fine ne coli: spremi il residuo collo strettojo; ed allorchè lo zucchero è affatto fuso, feltrerai il liquore attraverso la manica di panno; porrai in un luogo fresco e ben custodito, e ne farai uso nella giornata.

Acqua di lamponi.

Prendi lamponi della migliore qualità, spogliali de' loro peduncoli, pesane cinque once, schiacciali in un mortajo di marmo, voltolando col pestello in modo di non infrangerne i semi: aggiungi parimente, come hai praticato per l' acqua

di fragole, un po' di tintura spiritoso-acida di limoni: lascia in infusione per due ore; cola il liquido con un pannolino, scioglivi cinque once di zucchero: feltra colla manica di panno; e poni in riserbo per farne uso nella giornata.

Acqua di ribes, e di uva spina.

Scegli ribes di un bel colore rosso, che sia maturo, ben trasparente, colto di fresco, di una grata acidità, e le bacche non ne sieno molto grosse; pesane una libbra e mezza; le getterai in un mortajo di marmo, e schiaccerai, regolandoti come nella preparazione antecedente, a fine non ne vengano infranti i semi: aggiungivi una pinta d'acqua, rimenando nello stesso modo, acciocchè i due liquidi s'incorporino bene insieme: versa il liquore in un vaso adattato; lascia in infusione per un'ora; pesa sei once di zucchero, mettilo in una terrina che coprirai con un grosso pannolino: colane il liquore attraverso, e spremi il residuo collo strettojo; allorchè lo zucchero è totalmente fuso, feltra il liquore per la manica di panno, mettilo in luogo fresco per farne uso nella giornata. — Volendo raddolcire l'acidità del sugo di ribes, e comunicargli un sapore più grato, impiega due o tre once meno di questo frutto, e vi sostituirai la stessa quantità di lamponi, e schiaccerai ogni cosa insieme.

L'acqua d'uva spina si prepara nello stesso modo di quella di ribes, ad eccezione che non vi si debbono aggiungere i lamponi.

Acqua di ciriege.

Prendi una libbra e mezza di belle ciriege, spogliale del picciuolo, e de' noccioli che porrai in riserbo: gettale in un mortajo di marmo, schiaccia, come s'è già detto, in maniera però di non istaccarne troppo la pellicola: aggiungivi una pinta d'acqua, e smuovi di nuovo col pestello; ma più dolcemente; e fino a tanto che ogni cosa si sia bene incorporata: versa in seguito il liquido in un vaso adattato: aggiungivi un po' di tintura spiritoso-acida di limone, ed agita leggermente la mescolanza con un cucchiajo di legno: lascia in infusione per due ore: indi lava, e strepiccia i noccioli gli uni cogli altri, che hai posto in riserbo; e schiacciali in un mortajo: poni sei once di zucchero in un vaso di terraglia, che coprirai con un grosso pannolino, e colerai per esso il liquore: spremi in seguito il residuo collo strettojo, agita fortemente il liquore: lascia in riposo per mezz'ora, indi feltra colla manica di panno, e conserva il liquore ottenuto in un luogo fresco, e per farne uso nella giornata.

Acqua d'agresto.

Prendi bacche d'agresto grosse, molto sugose, e di un'acidità aggradevole: ben monde che sieno, pesane venti once, che getterai in un mortajo di marmo, e schiaccerai voltolando il pestello in modo di non frangerne i semi, che comunicherebbero al liquore un sapore amaro: aggiungivi una pinta d'acqua, agita dolcemente, e con ispeditezza i due liquidi, che verserai in seguito in un pannolino: spremerai immediatamente, e ne getterai via il residuo diventato inutile: pesa sei once di zucchero bianco, fallo sciogliere nel liquido, a cui aggiungerai un po' di latte, più o meno, secondo il gusto, e di cui puoi anche farne senza; e feltrerai colla manica di panno; allorchè il liquore è ben limpido riponilo in un luogo fresco per farne uso nella giornata.

Sugo d'agresto per bevande.

Prendi bacche d'agresto ben pulite, come per la preparazione antecedente, gettane due libbre in un mortajo di marmo, e procedi, come nella preparazione antecedente: versane il liquido in un grosso pannolino sufficientemente teso su di una terrina di grès, spremi colle mani, versa il liquore in un altro vaso, e mettine in disparte il residuo. Tosto che ne

avrai schiacciato tutto il frutto, esponi il residuo all'azione dello strettojo, ed opera fino a che non ne sorta più sugo: misura in seguito tutto il liquore, versavi per ciascuna pinta di liquore un cucchiajo di latte (ne puoi fare senza), e la stessa quantità di alcoole limonato, o sia tintura spiritoso-acida di limoni: lascia in riposo per 12 a 15 ore; poi feltra colla manica di panno, e metti in riserbo in bottiglie di vetro, le quali piene che sieno, vi verserai sopra un po' di olio, che coll'impedire al sugo il contatto dell'aria, lo conserva molto bene: e può essere tenuto per molto tempo; quindi chiudi al solito col sovero. Quando vorrai farne uso ne leverai l'olio col mezzo di un po' di bambagia; indi ne verserai la quantità che sarà di tuo gusto nell'acqua zuccherata, a cui potrai anche aggiungere qualche tintura aromatica, ovvero alcune gocce dell'olio essenziale che ti sarà più a grado, e così ne avrai una piacevole e salutifera bevanda.

Acqua di limoni.

Prendi due o tre limoni, tagliali trasversalmente in due parti eguali o quasi, schiacciali stringendoli fra il pollice e l'indice di una mano, ed ajutando coll'altra, e ne lascerai cadere il sugo sopra cinque once di zucchero in pane che avrai fatto sciogliere in una pinta d'acqua contenuta

in un vaso adattato: sortito in tal modo tutto il sugo, riprendi le scorze l'una dopo l'altra, e schiacciale di nuovo; ma in senso contrario, ed in modo di poter comunicare all'acqua la sostanza oliosa che ne può essere spremuta: ciò fatto, poni il tuo liquore in un luogo fresco per farne uso nella giornata. Allorchè desideri di comunicare alla tua bevanda maggiore aroma, leva a piccole e sottili lamine la metà della scorza gialla de' limoni impiegati; tienla in infusione per mezz'ora circa nell'acqua zuccherata, poi taglierai, e spremerai i frutti come s'è superiormente detto; ed allorchè le scorze de' limoni sieno in parte secche, come più volte accade a stagione avanzata; in tal caso ne leverai egualmente la pellicola a sottili lamine, e terrai in infusione la totalità delle scorze de' frutti destinati a formare la bevanda.

Gelati.

Si dà il nome di *gelati* alle sostanze che artificialmente si fanno gelare, per averne de' preparati piacevoli al palato; e che rinfreschino nella calda stagione. I gelati ora sono solidi, ed ora hanno la mollezza di una pomata: i primi si chiamano *gelati duri*, a cui si possono dare diverse forme giusta il genio; generalmente però se ne modellano de' frutti: i più

molli hanno il nome di *sorbetti*, e non posson acquistare una forma regolare, od almeno non possono mantenerla. Due sono i vasi che servono a quest'operazione; il primo debb'essere di uno stagno fino, e meglio d'argento, ed ha il nome di *sorbettiera*, e serve a contenere le sostanze da congelarsi; e l il secondo più largo, ed è destinato a contenere certa quantità di ghiaccio triturato, come pure il vaso suddetto; ma il freddo del ghiaccio naturale è insufficiente per sottrarre la quantità di calorico di cui fa d'uopo, a fine le sostanze fluide passino allo stato solido, ovvero subsolido: molti sali rimediano a questa mancanza, essi diminuiscono colla propria fusione il calorico, avendo essi un'affinità di preferenza col calorico, che si ritrova naturalmente, ed in gran copia nel ghiaccio che è proprio della temperatura del nostro clima: tai sali solidificano di più il ghiaccio, lo fanno più ghiaccio (1): il sale che comunemente s' impiega è quello di cucina (Muriato di soda): esso debb'essere ben puro, ben secco, ed in polvere; è a notarsi poi che può servire per più volte, oppure per altri usi: raccogliendo l'acqua che si è formata nel vaso, e portandola a svaporamento si ottiene di nuovo in cristalli cubici il muriato di soda.

---

(1) Il solfato di magnesia, di ferro, di zinco, il carbonato di potassa comunicano in vece del calorico.

Dee il fabbricatore de' gelati agitare il vaso, movendolo in giro più o meno frequentemente, giusta il bisogno, ed il grado di freddo che si vuol ottenere; e tal pratica serve ad accelerare la diminuzione del calorico nelle sostanze, presentandola al ghiaccio a più frequenti e ripetuti punti di contatto; per cui l'equilibrio di temperatura fra esse ed il ghiaccio, accade più celeremente; e perchè la congelazione succeda egualmente in tutta la massa; ed a tale effetto si fa uso anche di una specie di spatola di legno, che serve ad incorporare esattamente, distaccando la parte congelata, che di mano in mano si forma a guisa di un'increstatura; e tosto che la mescolanza ha preso l'apparenza della neve, si agiterà fortemente, in ogni senso e per molto tempo colla spatola; e così operando si darà al gelato una tal quale morbidezza che sommamente piace al palato; e quando il ghiaccio è quasi totalmente fuso, se ne leva la sorbettiera, si agita fortemente l'acqua salata con una lunga spatola di legno, a fine il sale che si è precipitato in fondo del vaso s'incorpori col ghiaccio ancora restante, e si mantenga il freddo, il quale dura dopo quest'operazione ancora per un quarto d'ora; e vi si rimette la sorbettiera; avendo cura che sia sempre ben inviluppata nel ghiaccio: si opera come sopra, indi si leva l'acqua salata col mezzo del cannello praticato al vaso: poi

se bisogna, si rinnova il sale nel modo sopra menzionato. Si formano alcune volte de' ghiacciuoli insipidi, o quasi tali, che qua e là si disperdono nella sostanza, e ne tolgono l'omogeneità della consistenza, e provengono essi o dall'essere il mescuglio troppo fluido, o dal liquido portatosi, in alcuna parte della superficie, in istato vaporoso, nel mentre se ne sviluppa il calorico; per lo che si osserva che alloraquando un fluido si gela, il mercurio del termometro immersovi s' innalza per alcuni gradi: abbandonato quindi il fluido in istato vaporoso, e che si è portato alla parte superiore del vaso, si rapprende in goccioline, e non potendo precipitare in basso per essere rapidamente gelato, si forma ne' diacciuoli in discorso. E' necessario che lo zucchero di cui si fa uso sia ben puro; e perciò si adopera o dello zucchero in pane, ovvero del purificato; e da molti è preferito quest' ultimo, perchè il sorbetto ne risulta, come suol dirsi più *vellutato*.

Non solo è necessario alla buona riuscita de' gelati, che la mescolanza non sia nè troppo fluida, nè troppo solida, ma fa d'uopo altresì, che lo zucchero, oltre essere puro sia alla giusta dose. L'eccedente quantità, e più ancora l' impurità di esso, è cagione che la mescolanza difficilmente si congeli; e per rimediare a questo difetto, da cui ne deri-

va il così detto *sorbetto grasso*, vi si aggiunge cautamente, per non eccedere il limite, dell'acqua. Quando poi lo zucchero è mancante, il sorbetto che ne risulta male, dicesi *magro*; ponendovi il cucchiajo, si sente un che di aspro, e come quasi s'affondasse nella neve. In tal caso bisogna incorporarvi a poco a poco, a fine non ne risulti il primo difetto, dello zucchero o in pane, oppure cotto alla piuma.

Allorchè si è divisato di dare ai gelati la forma di frutti, o come più piacerà, bisogna avere in pronto le *forme* adattate; si empiranno queste speditamente col composto stabilito, si porranno diligentemente nel secchio, che contenga il ghiaccio in tritume, e colla giusta quantità di sale, si copriranno di ghiaccio e di sale, ed ogni quarto d'ora si comprimerà il ghiaccio, si terrà coperto il secchio con un canevaccio; e quando si avranno a levare le forme si bagneranno con un po' d'acqua calda, e si asciutteranno immediatamente; quindi si rovescerà la forma nel piatto a ciò preparato, ponendo a canto di ciascun gelato una foglia verde del frutto, o d'uno de' frutti coi quali venne esso composto. Allorchè poi il numero delle forme sia grande, e si abbia a temere che il preparato si squagli, si riporranno di mano in mano che si levano in un ammasso di ghiaccio giudiziosamente a ciò disposto, e direi quasi a guisa di forno. — Avendosi a trasportare una quantità

qualunque di gelati si pongono le sorbettiere, ovvero le forme in secchi destinati a quest'uso, che si forniscono di sale, e di ghiaccio triturato in modo che vi si ritrovino ben inviluppate; e vi si forma sopra un altro strato di sale, e di ghiaccio parimente triturato, e si copre il vaso con un canevaccio bagnato.

Si credette un tempo che i gelati operassero quai tonici, cioè rinvigorissero le forze, perchè si opinava essere tonico il freddo: ma osservazioni meglio dirette, e meglio regolate, dimostrarono il contrario. L'errore partì da che si confuse l'effetto proveniente da una circostanza secondaria con quello dipendente dal freddo stesso; allora quando il calore dell'organismo animale trascende i limiti della normalità, produce evacuazioni smodate che portano la fibra all'illanguidimento; il freddo riconducendo al giusto grado il calorico in discorso, ne toglie gli effetti debilitanti, riconduce l'organismo al giusto stato; ma appunto perchè diminuisce il calorico che è uno stimolante; e se produce effetti di debolezza il sono perchè aumentando ultroneamente l'evacuazione degli umori, sottrae troppo stimolo animalizzato necessario al sostegno dell'organismo; e la fibra mancando d'appoggio, cade su sè stessa, illanguidisce; è per questo stesso motivo deprimente, ripeto, il freddo; ma se questo freddo dura oltre certo limite, oppu-

re è soverchiamente intenso, fa sentire la sua forza debilitante, e trascina perfino la parte colpita a gangrena, a morte: un freddo intenso nell' inverno ci fa perdere talmente la forza nelle dita, che non valgono tampoco a fare un nodo; si coprono di pallore, si fanno scarne, e ne cadono gli anelli. Il pallore delle guance, del naso e degli orecchi proveniente dal freddo, e che si manifesta con macchie quasi cenerognole, è cosa pur comune a Pietroburgo, e nelle altre, del pari, fredde regioni; e se non vi si presta immediato rimedio stropicciando colla neve, ne succede in breve la gangrena. Ma ne potrebbe di leggeri venire l' obbiezione: dunque la neve è in questo caso un eccitante; e la risposta certamente ne debb'essere affermativa. La neve contenendo ancora certa quantità di calorico, è lo stimolante conveniente per una parte che ne è ancora di più mancante (1); ma se oltre il limite si faccia uso di questo rimedio, che debb'essere solo di breve durata, si produce anche per esso la gangrena —. Per ulteriormente sostenere la forza stimolante, tonica del freddo, si cita

(1) Vedi la mia traduzione della polizia medica di P. Frank vol. X, ove si tratta dei sussidj da prestarsi ai morti diacciati per rianimarli; e pei quali la scala degli stimoli dee appunto incominciare dalla neve.

prossima perdita dell'esistenza. Nelle persone di fibra lassa sono generalmente di danno i gelati: essendo carico lo stomaco di alimenti, ed essendo questo viscere di non molto valore, lo turbano dalle sue funzioni, e ne fanno sentire il male. L'introduzione di gran copia di gelati nello stomaco può produrre perfino la morte; e non ne mancano i tristi esempj: ma l'uso moderato nelle persone robuste, soverchiamente eccitate, è di un sollievo salutare e grato; e nella cocente stagione tempera l'ardore, e produce quell'equilibrio da cui risultano dolce sensazione, e rinvigorimento di forze; sarà perciò grato al lettore amico dell'aurea mediocrità, che in ogni cosa è la possente molla al giusto ed all' onesto, se noi qui diamo il processo di rimarchevol numero di gelati, col nome di *sorbetti*, a cui poi si possono dare le figure che più piacciano; purchè se ne regoli a proposito la densità ed il congelamento.

Sorbetto di fragole.

Preparazione I.

Prendi fragole a giusta maturità, e belle; spogliale dei peduncoli, pesane quattordici once, acciaccale in un mortajo di marmo, ed aggiungivi una pinta d'acqua; osto che vi sarà incorporata rimenando ol pestello, versa la mescolanza in un vaso

adattato, aggiungivi un cucchiajo a caffè di alcoole limonato, e la stessa quantità di acqua di fiori d'arancio; lascia in infusione per due o tre ore: pesa diciotto once di zucchero bianco, che porrai in un altro vaso, il quale coprirai poi con un grosso pannolino, attraverso del quale colerai il liquido: spremine il residuo collo strettojo, ed allorchè lo zucchero è totalmente fuso, feltra colla manica di panno, fino a che il liquore sia ben limpido: indi versa nella sorbettiera, ed opera come si è superiormente detto.

Preparazione II.

Prendi due libbre di fragole, lavale con un po' di vino generoso: acciaccale in un mortajo di marmo, e cola con un pannolino: indi prendi una libbra e mezza di zucchero in pane, un boccale d'acqua, ed il sugo di quattro limoni: mescola ogni cosa insieme, fa passare per lo staccio, raccogli il fluido, coloralo colla cocciniglia o colla pezza di Levante, e congela.

Preparazione III.

Prendi una libbra di zucchero in pane, e scioglila in un boccale d'acqua: versa in un vaso adattato e fa bollire per un quarto d'ora: lascia raffreddare, spremi quattro limoni, uniscili al fluido, fa passare per un pannolino, raccogline l'umore, e versalo dopo averlo colorato, come

si è già detto, nella sorbettiera, e prosiegui secondo le regole.

Preparazione IV.

Prendi due libbre di fragole e due boccali d'acqua, versa ogni cosa in un limbicco, esponi ad un calore moderato, e distilla fino a che avrai ottenuto un boccale di fluido: prendi una libbra di zucchero in pane, falla fondere nel liquore, aggiungivi il sugo di quattro limoni, da cui avrai separato i semi, come debb' essere sempre di pratica, cola per lo staccio e passa alla formazione de' sorbetti.

Sorbetto di lamponi.

Preparazione I.

Prendi lamponi colti di fresco e ben odorosi, levane i peduncoli, pesane quattordici once, schiacciali in un mortajo di marmo, aggiungivi la quantità di acqua, e di alcoole limonato, prescritta per la preparazione antecedente: lascia in infusione per due o tre ore: colane il liquido attraverso di un grosso pannolino; spremi il residuo collo strettojo; indi pesa diciotto once di zucchero bianco, e quando è completamente fuso, cola colla manica di panno. — Schiacciando otto once di lamponi, con dodici once di ribes, si ha

parimente un sorbetto molto aggradevole; ma bisogna aggiungervi tre once di zucchero di più, e far senza dell' alcoole limonato.

Preparazione II.

Prendi una libbra di lamponi, un boccale d'acqua, una libbra di zucchero bianco, e quattro limoni pelati: acciacca in un mortajo di marmo i lamponi, spremi i limoni, mescola ogni cosa insieme, e cola colla manica: raccogli il fluido, e se t'aggrada, puoi dargli il colore colla cocciniglia, ovvero colla pezza di Levante: se desideri più zuccheroso il preparato, aggiungivi altre due once di zucchero: indi versa nella sorbettiera, ed opera.

Preparazione III.

Prendi un boccale d'acqua, una libbra di zucchero ed una libbra e mezza di lamponi: mescola e fa bollire in un vaso adattato per un quarto d'ora: indi lascia raffreddare: poi schiaccia quattro o cinque limoni, raccogline il sugo, unisciio al rimanente, e fa passare la mescolanza per un pannolino. È da avvertirsi, che aggiungendo il sugo de' limoni al liquore ancor caldo, il sorbetto ne risulta poco grato: procedi come si è già detto.

Preparazione IV.

Prendi due boccali d'acqua, e trentasei once di lamponi, versa in un limbicco, esponi ad un calore leggiere, e distilla fino a che avrai ottenuto un boccale di fluido, che verserai in un vaso adattato; e raffreddato che sia, vi aggiungerai il sugo di quattro o sei limoni, e vi farai sciogliere una libbra di zucchero in pane: passa la mescolanza per la manica, e procedi nel resto secondo le regole.

Sorbetto di ribes e di uva spina.

Preparazione I.

Prendi quattro libbre di bacche di ribes, a cui aggiungerai otto once di lamponi: getta il tutto in un mortajo di marmo, schiaccia i frutti senza frangerne i semi, e come già altre volte si è detto; e versavi una pinta d'acqua: lascia in infusione per un'ora; cola il liquido attraverso di un grosso pannolino, e spremine il residuo collo strettojo; indi pesa ventotto once di zucchero, gettalo nel liquore, e quando è fuso del tutto, feltra colla manica di panno.

Per preparare i sorbetti d'uva spina, seguirai lo stesso metodo, colla differenza che non vi devi aggiungere i lamponi, e vi devi sciogliere solo ventiquattro once di zucchero.

Preparazione II.

Prendi 5 libbre di bacche di ribes, leva loro i semi: lasciale in infusione nel proprio sugo per ventiquattro ore: chiarifica quattro libbre di zucchero bianco, fa riscaldare il frutto a bagno-maria: e quando lo zucchero è cotto alla *conserva*, lascia la schiumarola nel fondo del vaso: versavi il frutto, agita dolcemente, e fino a che la mescolanza sia riscaldata quasi al grado della bollitura; ritira il vaso dal fuoco, esponilo all'aria libera, e ventiquattro ore dopo, riscalda di nuovo, come sopra: ritira un' altra volta il vaso dal fuoco; lascia in riposo; levane la schiuma, e versa il liquido in vasi di terraglia, che lascerai scoperti per un mese in un luogo ben asciutto: copri in seguito questi vasi con della carta bianca; e conserva. — Allorchè vuoi portare a congelamento il tuo preparato, poni i vasi che contengono il frutto in un recipiente pieno a metà d' acqua; esponi all'azione del fuoco su di un fornello, e riscalda fino a che questa specie di gelatina, in cui si sono trasformate le bacche di ribes, si sia fusa: passa il liquido attraverso di uno staccio di crine, getta il residuo unitamente ad un cucchiajo di alcoole limonato in un mortajo di marmo, schiaccia come al solito, ed aggiungi tre boccali d' acqua tiepida: rimena fino a che le

parti tutte del frutto si sieno ben divise: passa la mescolanza attraverso lo stesso staccio: agita fortemente il liquido tenendolo in un luogo fresco: indi passa al congelamento.

Seguirai lo stesso processo per fare i gelati di uva spina.

Sorbetto di ciriege.

Preparazione I.

Prendi cinque libbre di belle e mature ciriege, spogliale dei peduncoli, e levagli i noccioli, che porrai in disparte: getta le ciriege in un mortajo, ed acciaccale dolcemente, in modo che non se ne separi tutta la pelle, aggiungivi un boccale d'acqua, con due piccoli cucchiaj di alcoole limonato, ed anche più, se le ciriege sieno molto mature: lascia in infusione per due o tre ore: indi lava e stropiccia fortemente i noccioli tenuti in riserbo: ed allorchè ne avrai staccate le pellicole che stanno aderenti al legno, e ne saranno ben mondi, schiacciali in un mortajo, e gettali unitamente a ventidue once di zucchero in un vaso di terraglia o di *grès*, che coprirai con un grosso pannolino assicuratovi all'intorno con una funicella; colane il liquido attraverso; spremine il residuo collo strettojo; agita fortemente il liquido con un cucchiajo di legno; e

quando lo zucchero è totalmente fuso, feltra colla manica di panno, fino a che il liquore sia ben limpido, e procedi come di regola.

Preparazione II.

Prendi cinque libbre di ciriege, spogliale dei peduncoli, levane i noccioli che porrai in disparte dopo averli ben ripuliti, e seccati: fa chiarificare quattro libbre di zucchero bianco: cuoci alla gran perla, lascia la schiumarola al fondo del vaso, gettavi le ciriege, agita dolcemente, e fino a che il liquido sia riscaldato quasi al punto della bollitura: ritira il vase dal fuoco, tienlo esposto per 24 a 30 ore all' aria libera: esponi di nuovo al fuoco, riscalda come sopra, e 24 ore dopo, ripeti la stessa operazione: versa in seguito il liquido in vasi di terraglia che lascerai scoperti per alcune ore, a fine si dissipi l' umidità soverchia. Pesta i noccioli stati posti in riserbo; ponili in infusione in un boccale d' acqua; cola il liquido delle ciriege attraverso di uno staccio: gettane il residuo in un mortajo di marmo, ed aggiungivi tre piccioli cucchiaj di alcoole limonato: schiaccia voltolando per molto tempo col pestello, a fine tutte le parti del frutto sieno ben divise: aggiungivi i noccioli in infusione, agita col pestello, lascia in infusione per un' ora, cola attraverso dello staccio,

che hai già adoperato; agita fortemente il liquido che terrai in un luogo fresco; indi passa al congelamento.

Sorbetto di amarasche.

Preparazione I.

Prendi ventotto once di amarasche, leva loro i peduncoli ed i noccioli, che porrai in disparte; acciacca le amarasche in un mortajo di marmo; indi pesta i noccioli: versa in un vaso adattato, fa bollire per un quarto d'ora con due boccali d'acqua, e due libbre di zucchero in pane: versa in un altro vaso, e lascia raffreddare: indi pela sei limoni, ed aggiungivi il loro sugo; feltra con un grosso pannolino; colora come si è detto altre volte, e passa al congelamento.

Preparazione II.

Prendi la quantità sopra indicata di amarasche, leva loro i piccinoli ed i noccioli, e porrai questi in disparte. Acciacca in un mortajo di marmo le amarasche, avendo cura, che non se ne stacchino le pellicole; indi pesta pure i noccioli, e versa ogni cosa in un limbicco con due boccali d'acqua; eseguisci le regole di pratica, e distilla lentamente, e fino a che avrai ottenuto un boccale di fluido. E'a

notarsi che alcuni, per impedire che le ciriegie, le amarasche od altri frutti si attacchino al fondo del limbicco in questa operazione, adattano al fondo stesso un foglio di ben solida carta; ma migliore consiglio si è di congegnare verso il fondo stesso una grata. — Raffreddato il fluido ottenuto, aggiungivi il sugo di quattro limoni o più, secondo la qualità sugosa di essi; favvi sciogliere una libbra di zucchero in pane: mescola esattamente, e fa passare la mescolanza per un grosso pannolino; quindi passa al congelamento.

Sorbetto di ananas (1).

Prendi zucchero una libbra, acqua un boccale, chiarifica, come all'ordinario, e fa cuocere al *giulebbe*: aggiungivi lo zucchero cotto al *giulebbe*, libbra una; sugo di quattro o sei limoni, e la quarta parte,

---

(1) Il frutto dell'ananas (Bromelia ananas), pianta originaria delle Indie Orientali, consiste in bacche numerose, rotonde, ombilicate, riunite in forma di strobilo o pina, che contengono molti semi bislunghi.

Vi hanno molte varietà di ananas; ma la più stimata è quella detta *pomo appio*, perchè ne ha ad un dipresso l'odore, ed il sapore; e benchè il frutto ne sia piccolo, nondimeno è la più stimata e per la squisitezza del sapore, e perchè non allega i denti.

ovvero la metà di un ananas, secondo la bontà, e grossezza del frutto, e secondo il gusto: mescola esattamente ogni cosa insieme, passa la mescolanza per lo staccio, e congela.

Sorbetto colla crema del latte.

Preparazione I.

Stempra sei uova fresche in due pinte d'acqua, a cui unirai un cucchiajo di fiori d'arancio confettati in liquido (1): esponi il vaso al fuoco; e quando la crema avrà fatto una bollitura coperta, passala attra-

(1) Si preparano nel seguente modo. Prendi due libbre di fiori d'aranci, i quali sieno in completa fioritura, molto odorosi, e colti in tempo secco, e prima dello spuntare del sole: staccane i petali e gli stami senza frangerli, e gettane via i calici ed i pistilli: ciò fatto, chiarifica, e fa cuocere al piccolo giulebbe quattro libbre di zucchero; indi ritira il vaso dal fuoco, lascia raffreddare per sette od otto minuti, e poi gettavi i fiori d'arancio, e mescola collo sciroppo; quando la mescolanza n'è ben fredda, esponi il vaso al fuoco, riscalda fino a che il liquido giunga quasi al grado dello zucchero bollente, ritira quindi dal fuoco, lascia raffreddare; indi esponi di nuovo al calore, e fa cuocere al giulebbe; dopo ne farai uso.

verso di uno staccio, schiaccia i petali del fiore in modo che passino egualmente per lo staccio, e fa sciogliere in questo liquido dieci once di zucchero bianco, e metti in riserbo ed in un luogo fresco la mescolanza per passare poi al congelamento.

Preparazione II.

Prendi zucchero nove once, numero 18 tuorli d'uovo, mescola insieme, agitando ben bene in un vaso adattato: indi aggiungivi un boccale di crema, e vi unirai una scorza di limone levata come si è già altrove detto: esponi ad un leggier fuoco, e fa in modo che la mescolanza si riscaldi appena dolcemente, e non si condensi: fa passare per lo staccio, getta il tutto nella sorbettiera, aggiungivi un'oncia di cannella in polvere stemperata in un bicchiere con un po' di latte, e passa al congelamento.

Preparazione III.

Prendi zucchero puro once sei, tuorli num. 4, stempra insieme in un vaso adattato; indi aggiungivi un boccale di crema di latte con due scorze di limoni, le quali sieno levate nel modo già più volte detto: mescola ogni cosa insieme, esponi al fuoco, agita con una mestola, affinchè la mescolanza nel cuocere non s' ap-

pieci al fondo del vaso. Tosto che la crema comincerà ad ondeggiare sarà indizio essere al bollire: allora leva subito dal fuoco: fa passare per lo staccio, tieni in un luogo fresco ec.

Preparazione IV.

Prendi zucchero puro once sei, e la pelle al solito di un limone, ovvero di un cedrato: pesta insieme in un mortajo di marmo: aggiungi un boccale di crema di latte, mescola, passa per lo staccio, ovvero per un pannolino, e porta a congelamento il fluido.

Sorbetto di crema bruciata.

Stempra il tuorlo di sei uova fresche nella quantità di crema notata nella preparazione alla pag. 150; prendi due once di fiori d'aranci tostati, ed un cucchiajo di zucchero alla *caramella*; poi esponi il vaso al fuoco, agita senza interruzione con un cucchiajo di legno; e quando il liquido avrà fatto alcune bolliture, levalo dal fuoco, cola attraverso di uno staccio, schiaccia i fiori, come si è detto superiormente, favvi sciogliere dodici once di zucchero, e metti in riserbo ec.

Sorbetti di pistacchi colla crema.

Prendi pistacchi (Pistacia vera) recenti, ben verdi, e rotti di fresco: pesane tre once e mezza, e gettali nell'acqua bollente; e quando la pelle si stacca dalle mandorle stropicciando colle dita, gettale su di uno staccio, spogliale delle loro scorze, trituralé sulla pietra, avvertendo di aggiungervi un'oncia di zucchero, e di bagnarle con una sufficiente quantità di acqua doppia di fiori d'arancio. Ciò fatto, stempra il tuorlo di sei uova ben fresche in due pinte di crema di latte; e quando avrà sostenuto alcune bolliture passa per lo staccio, favvi sciogliere dieci once di zucchero, e mescolavi con un cucchiajo la pasta de' pistacchi; versandovi a poco a poco un boccale della stessa crema, la quale sia ben calda; passa il liquido attraverso di una stamigna, spremi colle dita finò a che nulla più ne resti, mescola ogni cosa insieme; metti in riserva in un luogo fresco ec.

Sorbetto di cioccolata.

Preparazione 1.

Versa due pinte di crema di latte in una cioccolattiera: gettavi mezza libbra di cioccolata a *due vaniglie*, che avrai tagliato a pezzetti, aggiungivi quattro once

di zucchero, esponi il vaso al fuoco, e mantieni il liquido per un' ora al grado del calore dell'acqua bollente, avendo cura di agitare fortemente, e frequentemente col frollino: allontana il vaso dal fuoco, e quando il liquore è a metà freddo stempravi il tuorlo di quattro uova, indi riscalda ancora fino allo stesso grado, e agita senza interruzione, a fine il tutto s'incorpori esattamente: riponi in un luogo fresco ec.

Preparazione II.

Prendi mezza libbra di cioccolata, quattro once di zucchero, e il tuorlo di quattro uova, e stempra bene: ciò fatto aggiungivi un boccale di crema di latte, esponi al fuoco, agita con una mestola a fine la mescolanza nel cuocere non si appicchi al fondo del vaso; e tosto che scorgi che la crema comincia ad ondeggiare, leva dal fuoco, mentre devi aver cura, che si conservi liquida: fa passare per lo staccio, versa il liquido nella sorbettiera; ed in questo mentre uniscivi esattamente tre dramme di vaniglia, e due dramme di cannella, fatte in una polvere finissima, e passate per lo staccio; indi congela.

Preparazione III.

Prendi una libbra di cioccolata ed un boccale e mezzo d'acqua: sciogli la cioccolata ad un fuoco lento: poi aggiungivi zucchero puro once otto, e quattro tuorli d'uovo: mescola ben bene, ed esponi la mescolanza al fuoco, e tienvila fino a tanto che si sia ben riscaldata; ma colla cautela che non passi alla bollitura. Leva dal fuoco, fa passare per lo staccio, e versa il fluido nella sorbettiera, in cui vi unirai la quantità di vaniglia, e di cannella sopra indicata, ridotta in polvere finissima, e passata per lo staccio.

Preparazione IV.

Prendi una libbra di cioccolata, ed un boccale di acqua, sciogli ad un calore leggero, leva dal fuoco, unisci vi sei once di zucchero, esponi di nuovo al fuoco, e tienvilo fino a tanto che bolla, e sostenga alcune bolliture: indi passa per lo staccio, e versa nella sorbettiera: aggiungivi due dramme di vaniglia, ed altrettanto di cannella in polvere finissima passata per lo staccio. E' ad avvertirsi che essendo questa composizione molto fluida, debb' essere mescolata di sovente, a fine possa congelarsi bene, ed al giusto grado.

Preparazione V.

Prendi due boccali d'acqua ed un'oncia di vaniglia tagliata in minuti pezzi, versa nella cucurbita di un limbicco, luta e procedi colle regole: indi esponi a leggier calore, e dopo che avrai ottenuto un boccale di fluido, cessa dall'operare. Leva il residuo dal limbicco, e versavi due boccali d'acqua unitamente ad una libbra di cacao abbrustolato: esponi come sopra al fuoco, e cesserai dal distillare tosto che avrai ottenuto un boccale di fluido. Versa finalmente nello stesso limbicco due altri boccali d'acqua con un'oncia di cannella: distilla e cessa dall'operare allorchè avrai ottenuto due boccali di liquore. Riunisci i due fluidi, versali in un vaso adattato, ed aggiungivi tre boccali d'acqua, e sei libbre di zucchero in pane, ed il sugo di venti in ventiquattro limoni: sciogli, mescola, e fa passare per lo staccio: versa nella sorbettiera il feltrato, ed unisci vi tre boccali d'acqua pura; nè certamente bisogna ne sia questa distillata, come propone *Landriani*, dal cui opuscolo è tratto questo preparato unitamente ad alcuni altri, con quelle emende che erano necessarie tanto per la cosa, quanto per l'esposizione.

Sorbetto di vaniglia colla crema.

Stempra il tuorlo di sei uova in due pinte di crema di latte: esponi il vaso al fuoco: agita continuamente il liquido con un cucchiajo di legno, e quando la crema avrà fatto una bollitura coperta, cola attraverso di uno staccio di crine, favvi sciogliere dieci once di zucchero con due once di pastiglie di vaniglia: metti il liquido in un luogo fresco per portarlo poi a congelamento.

Si possono con questo stesso processo preparare de' sorbetti di cannella, di garofani, servendosi delle pastiglie loro, e di cui si è parlato nel volume antecedente.

Sorbetto di mandorle.

Preparazione I.

Prendi quattro once di mandorle dolci della migliore qualità, ed una mezz'oncia di mandorle d'albicocche; gettale nell'acqua bollente, e quando la pelle se ne stacca stropicciandole fra le dita, gettale su di uno staccio; spogliale affatto della scorza, triturale sulla pietra da cioccolata, ed aggiungivi nello stesso mentre un'oncia di zucchero, e bagna con sufficiente quantità d'acqua; in seguito stempra il tuorlo di sei uova in due pinte di crema, a cui farai sostenere una bolli-

Sorbetto di caffè.

Preparazione I.

Prendi una mezza libbra di caffè Moka, fallo tostare secondo le regole, vaglialo per disperderne il fumo che se ne innalza, come pure le pellicole, che se ne distaccarono nel mentre della torrefazione; getta in seguito questi grani ancora caldi in due piute di crema cotta e bollente, in cui stempererai egualmente sei tuorli d'uovo; copri il vaso, che contiene queste sostanze; esponi al bagno-maria, mantenendovi per due ore la temperatura di 60 gradi circa: indi lascia raffreddare; cola il liquido attraverso di uno staccio: scioglivi sedici a diciotto once di zucchero; metti in riserbo ec.

Preparazione II.

Prendi uno scrupolo di gomma dragante la più bianca, e pestala in un mortajo di marmo, avendo cura di bagnarla di tanto in tanto con un poco d'acqua; continua a triturare fino a che questa gomma si sia bene sciolta, e che formi una specie di mucilagine densa, che lascerai nel mortajo: indi prendi sei once di caffè Moka, fallo torrefare, giusta le regole, e vaglia come sopra; getta tutt' intiero e cal-

do questo seme in una pinta d'acqua tiepida: esponi la caffettiera al fuoco, e mantienvi la temperatura di 70 gradi circa per un'ora e mezza: leva dal fuoco, e tosto che il liquore è raffreddato cola per lo staccio e getta via i grani del caffè che sono diventati inutili: sciogli la già preparata mucilagine dragante in un boccale di questa tintura di caffè, passa attraverso di un pannolino: mescola ogni cosa insieme; scioglivi ventidue once di zucchero: indi ec.

Preparazione III.

Prendi due boccali di crema di latte ed una libbra di buon caffè torrefatto e ridotto in polvere; mescola ed esponi a leggier fuoco, agita con una spatola di legno, fino a tanto che la mescolanza ne sia ben calda: indi leva dal fuoco e lascia che la parte grossa del caffè ne sia ben precipitata; decanta in un vaso adattato, scioglivi diciotto once di zucchero; mescola ogni cosa insieme, passa per lo staccio; indi ec.

Preparazione IV.

Prendi due boccali d'acqua, ed una libbra di caffè moka abbrustolato, e ben macinato. Fa bollire l'acqua, ed alla prima bollitura gettavi il caffè, agita brevemente con una spatola di legno a fine si

mescoli; leva subito dal fuoco; lascia che la parte grossa del caffé si deponga; decanta, scioglivi venti once di zucchero: passa per lo staccio: lascia raffreddare e porta a congelamento.

Preparazione V.

Opera col caffè come si è detto nella preparazione antecedente; decanta e lascia raffreddare. Prendi il tuorlo di dodici uova, scioglivi venti once di zucchero, stempra bene: aggiungivi i due boccali di tintura di caffè; incorpora esattamente ogni cosa insieme; esponi il preparato ad un leggier fuoco, avendo la cura, che non passi alla bollitura; indi leva dal fuoco, passa per lo staccio ec.

Preparazione VI.

Prendi tre boccali d'acqua ed una libbra di caffè abbrustolato e maciuato, versa nella cucurbita di un limbicco, munito del refrigeratorio, luta le commessure ec.; distilla lentamente, cioè a filo sottile; e quando avrai ottenuto due boccali di fluido, smonta l'apparecchio; versa l'edotto in un vaso adattato, scioglivi due libbre di zucchero in pane, fa passare il preparato per lo staccio; aggiungivi il sugo di quattro o sei limoni, giusta il tuo gusto; sovvienti che debb'essere

prima passato per lo staccio, avendo cura, di mano in mano ne spremi il frutto di allontanarne i semi, che ne sortono, perchè, come già si è detto, venendo intaccati dal sugo stesso, comunicano un cattivo sapore; e porta a congelamento.

Sorbetto di rose.

Prendi una dramma di cocciniglia; falla infondere per ventiquattro ore in un boccale di sugo d'agresto (V. la pag. 129): tieni il vaso ben chiuso, ed agita il liquido di tre in tre ore: prepara uno scrupolo di gomma dragante come nella preparazione II. pel sorbetto di caffè: sciogli ventidue once di zucchero bianco in tre boccali d'acqua; ed allorchè lo zucchero è bene sciolto, aggiungivi la tintura di cocciniglia che lascerai ancora in infusione per due ore; passa il liquido attraverso la manica di panno; aggiungi all'edotto un mezzo boccale d'acqua di rose; agita fortemente la mescolanza; indi ec.

Sorbetto di pesche.

Preparazione I.

Prendi dieci o dodici pesche delle migliori qualità; dividile per lo mezzo; disponi i noccioli al fondo di un vaso di terraglia o di *grès*, i quali ricoprirai colle

mezze pesche accennate; ponendole in fila; poi a strati, e comprimendo dolcemente col pollice: versavi in seguito su questi frutti un boccale di sugo d'agresto, lascia in infusione per tre o quattro ore; quindi levane i noccioli, che farai di nuovo infondere in un boccale d'acqua tiepida; schiaccia le pesche con un cucchiajo di legno, e fino a che si sieno ridotte in una specie di *conserva*: passa attraverso di uno staccio non molto fitto: getta tutte le pellicole restate sul feltro nell'acqua che contiene i noccioli: agita ogni cosa insieme; lascia in infusione per un quarto d'ora, e cola come sopra; aggiungivi ventidue once di zucchero bianco, unitamente ad un piccolo cucchiajo d'acqua di fiori d'arancio; agita il liquido, fino a che lo zucchero si sia sciolto del tutto; poni in un luogo fresco, ec.

Preparazione II.

Prendi cinque libbre di pesche, stropicciale con una salvietta, tagliale in piccoli pezzi, separane i noccioli, e gettali via; chiarifica, e cuoci alla gran perla quattro libbre di zucchero; indi gettavi il frutto; agita dolcemente fino a che questo liquido sia riscaldato quasi al grado dello zucchero bollente; ritira il vaso dal fuoco, e schiaccia ben bene col tagliente della schiumaruola tutte le parti del frutto;

e dopo 24 ore esponi di nuovo all'azione del fuoco; agita senza interruzione con una spatola di legno, fino a che sia riscaldato il liquore al grado come sopra: ripeti questa stessa operazione; versa il liquido in un vaso di terraglia, che terrai per un mese all'aria libera, ovvero coprirai con una carta bianca, e terrai in un luogo secco. Quando vuoi passare al congelamento, versa il preparato in un vaso di terraglia, aggiungivi un boccale di sugo d'agresto; poni il vaso in un recipiente che contenga sufficiente quantità d'acqua che esporrai al fuoco di un fornello; agita il liquido con un cucchiajo di legno, e fino a che la mescolanza sia moderatamente calda; ed allora aggiungivi tre boccali d'acqua calda collo stesso grado; agita ancora di tempo in tempo per un quarto d'ora; indi cola attraverso di uno staccio di crine; lascia raffreddare: quindi porta a congelamento.

Preparazione III.

Prendi due libbre e mezza di pesche; leva loro la pelle ed i noccioli; falle passare per lo staccio; aggiungivi una libbra di zucchero purificato con nove once circa d'acqua, ed il sugo di due limoni spremuti, colla cautela già altre volte indicata; feltra il mescuglio con un pannolino; indi ec.

Preparazione IV.

Prendi una libbra di pesche, leva loro la pelle ed i noccioli; falle bollire in un boccale e mezzo d'acqua; versa in un vaso adattato: aggiungivi una libbra e mezza di zucchero puro; lascia che si raffreddi il preparato; passa per lo staccio; uniscivi il sugo di due limoni; indi ec.

Sorbetto d'albicocche.

Preparazione I.

Prendi diciotto a ventiquattro belle e ben mature albicocche; tagliale in due parti per lo mezzo; levane i noccioli che terrai in riserbo; ordina in fila, e a strati ciascuna metà d'albicocca in un vaso di terraglia, ovvero in una terrina di *grès*: schiaccia leggermente col pollice; versavi in seguito un boccale di sugo d'agresto; lascia in infusione per tre a quattro ore; indi schiaccia il frutto con un cucchiajo di legno, fino a che il frutto sia convertito in sugo: passa a traverso di uno staccio non troppo fitto; getta in un boccale d'acqua tiepida le pellicole che sono restate sullo staccio, lasciale in infusione per un quarto d'ora, e cola; sciogli nel liquido ventidue a ventiquattro once di zucchero puro, ed aggiungivi due piccoli cucchiaj d'acqua di fiori d'arancio; rompi sette

od otto dei noccioli tenuti in riservo; spogliane le mandorle della loro pelle; triturale sulla pietra, aggiungendovi un poco di zucchero, e in modo che la pasta ne sia molto fina; stempra questa pasta versandovi a poco a poco del liquido zuccherato; mescola ogni cosa insieme; agita fortemente la mescolanza; metti in un luogo fresco, ec.

Preparazione II.

Prendi cinque libbre di albicocche, falle in piccoli pezzi, leva loro i noccioli che porrai in riserbo; fa chiarificare e cuocere alla *gran perla* quattro libbre di zucchero; gettavi il frutto preparato, ed agita dolcemente fino a che il liquido si sia riscaldato quasi al grado dello zucchero bollente, ritira il vaso dal fuoco, ed acciacca tutte le parti del frutto col tagliente della schiumaruola; e dopo 24 ore esponi di nuovo al fuoco; agita senza interruzione con una spatola di legno, e fino a che questa specie di conserva sia riscaldata al testè indicato grado: ripeti questa operazione ancora un'altra volta: versa il liquido in vasi adattati, che terrai scoperti ed esposti all' aria per un mese; indi coprirai con una carta bianca e conserverai in un luogo fresco. — Allorchè vuoi passare il fluido al congelamento, versalo in un vaso di terraglia con un boc-

cale di sugo d'agresto; poni il vaso in un recipiente pieno a metà d'acqua; tritura sulla pietra mezz'oncia di mandorle d'albicocche spogliate della loro scorza, che bagnerai con sufficiente quantità d'acqua di fiori d'arancio. Questa pasta, essendo così preparata, gettala nel liquore suddetto e stempera; indi riscalda ed agita fino a che sia calduccio: versavi tre boccali d'acqua, che avrai riscaldato allo stesso grado: agita ancora di tanto in tanto per un quarto d'ora; cola attraverso di uno staccio di crine, ed allorchè il liquido è raffreddato porta al congelamento.

Sorbetto di prugne dette regina Claudia.

Preparazione I.

Prendi prugne dette *regina Claudia*; levane i noccioli, pesane cinque libbre; tagliale in piccoli pezzi: fa chiarificare e cuocere alla gran perla quattro libbre di zucchero bianco: indi gettavi le prugne, che agiterai dolcemente fino a che il liquido sia riscaldato quasi al grado dello zucchero bollente; ritira il vaso dal fuoco: schiacciane il frutto col tagliente della schiumaruola; ventiquattro ore dopo questa operazione esponi il vaso ad un calore moderato; agita senza interruzione la mescolanza con una spatola, e fino a che il fluido sia riscaldato al gra-

do sopra indicato; e da 24 ore in 24 ore ripeti ancora l'operazione, versa il liquido in vasi di terraglia, che lascerai scoperti, e per un mese all'aria, e terrai in luogo asciutto. Quando avrai divisato di convertirle in sorbetto procedi come hai praticato per le pesche (Preparazione II).

Preparazione II.

Prendi 35 o 40 prugne, come sopra, tagliale in due parti per lo mezzo, levane i noccioli: disponile a strati in un vaso di terraglia: versavi sopra un boccale di sugo d'agresto: lascia in infusione per tre o quattro ore; indi acciacca con un cucchiajo di legno, fino a che tutti i frutti si sieno sciolti: passa per lo staccio, e poni in infusione le restanti pellicole per un quarto d'ora in un boccale di acqua tiepida, e feltra come sopra: scioglivi ventidue once di zucchero, con due cucchiaj d'acqua di fiori d'arancio; agita fortemente la mescolanza: e quando il tutto è ben incorporato, poni in un luogo fresco, ec.

Sorbetto d'uva moscadella.

Preparazione I.

Prendi tre dramme di fiori di sambuco seccati all'ombra, versavi sopra una pinta

d' acqua bollente, lascia in infusione, e raffreddare; indi cola: acciacca tre libbre d' uva moscadella, come s'è praticato pel sorbetto di ribes: aggiungivi la tintura di fiori di sambuco: agita la mescolanza; versala in un vaso di terraglia: scioglivi ventidue once di zucchero; aggiungivi il sugo di sei o sette limoni: lascia in infusione per un'ora, passa attraverso di uno staccio di crine non molto fitto, per cui in residuo non vi sieno che i semi e la pelle dell' uva; tieni il preparato in un luogo fresco, ec.

Preparazione II.

Prendi uva moscadella, levane i semi; quindi pesane cinque libbre: fa chiarificare e cuocere alla gran perla quattro libbre di zucchero: lascia la schiumaruola nello sciroppo, poi gettavi il frutto: agita leggerissimamente colla schiumaruola fino a che il liquido sia riscaldato quasi al grado dello zucchero bollente: ritira il vaso dal fuoco: esponilo all' aria libera, ripeti di nuovo quest' operazione come si è detto pel sorbetto di ciriege (Preparazione II), versa in seguito questo liquido in vasi di terraglia che lascerai scoperti, e terrai esposti per un mese all'aria libera; indi coprirai con una carta bianca, e conserverai in un luogo asciutto — Allorchè vuoi convertire il tuo preparato in sorbetti, fa un infuso di tre dramme di fiori di

sambuco, con tre boccali d'acqua bollente, poni in seguito i vasi col preparato d'uva moscadella in una padella piena a metà d'acqua, esponila al fuoco di un fornello, e fa che si fonda completamente: cola il liquido attraverso di uno staccio di crine: getta il residuo colla tintura di fiori di sambuco in un mortajo di marmo, rivolgendo il pestello, ed opera, per molto tempo, affinchè tutte le parti del residuo sieno ben divise: aggiungivi un po' di alcoole limonato: lascia in infusione per due ore: passa attraverso dello stesso staccio: agita fortemente il liquido, tienlo in un luogo fresco, ec.

Sorbetto di limoni.

Preparazione I.

Sciogli una libbra e mezza di zucchero bianco in una pinta d'acqua, prendi nove bei limoni (più o meno secondo la grossezza, ed il sugo che contengono), asciuttali con una salvietta, tagliali trasversalmente e per lo mezzo in due parti: spremi ciascuna di queste colle dita, o collo strettojo da mano: gettane il sugo nell'acqua zuccherata: poi cola il liquido con uno staccio di crine di tessitura fitta: poni in un luogo fresco, ec.

Preparazione II.

Prendi una libbra di zucchero, sciogli in un boccale d'acqua, purifica e cola: leva la pellicola, come più volte si è detto a quattro limoni o più, se mancanti di sugo, ovvero piccioli, spremi il sugo che aggiungerai allo zucchero: sminuzza le scorze che hai levato dai limoni, stropicciale insieme sullo staccio con due once di zucchero in pane; versavi parimente sopra il preparato col sugo, cola e passa al congelamento.

Sorbetto d'aranci.

Sciogli ventidue once di zucchero in una pinta d'acqua: prendi otto o nove aranci, asciuttali con una salvietta: grattugia le scorze d'aranci le più odorose e le meno amare: tagliali trasversalmente e per lo mezzo in due parti, spremi come si è detto pei limoni: cola il liquido attraverso di uno staccio di crine, il cui tessuto sia fitto, e riponi in un luogo fresco.

Sorbetto d'agresto.

Prendi bacche d'agresto belle e ben ripulite, ed a cui leverai i semi; pesane quattro libbre, fa chiarificare, e cuocere alla gran perla quattro libbre di zucchero: lascia la schiumaruola nello sciroppo: get-

tavi il frutto, ed agita dolcemente colla schiumaruola, e fino a che il liquido sia riscaldato quasi al grado dello zucchero bollente: ritira il vaso dal fuoco, tienlo esposto per ventiquattro ore all' aria libera: riscalda di nuovo allo stesso grado: versa il liquido in vasi di terraglia, ovvero di majolica, e procedi come hai praticato per l'uva moscadella (Prep. II.) — Quando vuoi passare al congelamento poni i vasi che contengono il preparato in una padella piena a metà d' acqua, che esporrai al fuoco di un fornello, e riscalderai fino alla completa fusione: cola quindi il liquido attraverso di uno staccio di crine: gettane il residuo in un mortajo di marmo unitamente ad un boccale d'acqua, schiaccia, agitando in giro il pestello, e fino a tanto che tutto il frutto si sia sciolto: aggiungivi un boccale di sugo d' agresto, di cui abbiamo già dato superiormente il processo: smovi di nuovo col pestello: lascia in infusione per un' ora, passa attraverso dello stesso staccio, agita fortemente il liquido, lascia raffreddare, ed esponi al congelamento.

DEL PINOCCHIATO E DEL TORRONE, O SIA MANDORLATO.

Prendi pinocchi (1) (Pinus pinea), falli leggermente torrefare: fondi in sufficiente quantità d'acqua, ed in un vaso adattato dello zucchero fino, il quale sia la metà in peso de' pinocchi impiegati, esponi a leggier fuoco, chiarifica levandone la schiuma fino a che lo zucchero non isviluppi più alcun vapore, non salga più in alto, e non faccia più alcun rumore bollendo: segno che l'acqua si è tutta dissipata, e che ne è restato lo zucchero puro: ritira il vaso, assicuralo, ed agita fortemente lo zucchero con una spatola, fino a che sia diventato bianco; allora cominciando a raffreddarsi lo zucchero vi getterai l'albume di un uovo mescolato con un po' di zucchero; rimetterai il vaso al fuoco, farai bollire di nuovo lo zucchero; ed in tal modo lo priverai anche dell'umidità prodottavi dall'albume, e lo ridurrai allo stato primitivo; e nel mentre di questo vi aggiungerai i pinocchi, che mescolerai prontamente collo zucchero; indi senza lasciar-

(1) Mandorla lunga un mezzo pollice, sottile, cilindrica o poco schiacciata, coperta di una sottil pelle bruna, di un sapore piacevole, che è simile a quello delle mandorle dolci.

gli luogo di rapprendersi nel vaso, ne leverai il pinocchiato colla schiumaruola, lo getterai su di un marmo ben pulito, lo stenderai e lo taglierai in pezzi di figura e grandezza a piacere; oppure lo verserai su obbiati —. In vece de' pinocchi puoi far uso di mandorle dolci pelate, oppure di pistacchi ec.: ovvero fa una mescolanza degli uni e degli altri; ed allora ne avrai il così detto *mandorlato*.

Si può dare a questo preparato il sapore della cannella, della vaniglia, de' garofani ec., col mezzo delle tinture, o delle polveri finissime di queste droghe, ovvero dei diversi olj essenziali.

PARTE SECONDA.

DEI LIQUORI ODORIFERI.

Il grato odore non solo è di molto interesse all' uomo per la piacevole sensazione che in esso produce; ma è altresì in più incontri di rimarchevole sollievo nei momentanei rifinimenti delle sue forze. Non ne è però meno degli altri stimolanti (1) pernicioso il grato odore se l'abuso l'accompagni; e tanto più gravi ne sono gli effetti, quanto più delicata e sensibile n' è la fibra del soggetto che smodatamente ne viene scossa. A poco a poco l'affaticata fibra nervosa delle nari trae in consenso l'encefalo tutto: e questo pure stretto all'eguale oppressione, allo stesso illanguidimento, sparge su tutto l'organismo, i mali effetti del decadimento suo; quindi mille malori colpiscono il sistema nervoso, e tutta turbano l'animale economia. L'infievolimento dell' olfatto e della visione sono già i malaugurati forieri dei mali che vanno ad assalire il cervello, e che lo traggono a poco a poco a paralisi,

(1) Pare che gli odori grati operino generalmente come stimolanti; e gl'ingrati come deprimenti, ad eccezione di pochi.

a morte. L'abuso del tabacco e per l'odor suo, e per l'aumento delle secrezioni è una delle cagioni al deperimento delle facoltà intellettuali, e finalmente anco all'apoplessia (1).

La mediocrità dee dominare in tutto. La sobrietà se non rende felice, diminnisce almeno le disgrazie a cui la specie umana è stata condannata; ed a fine tale essa ne sia, aver debbe la misura sua dai bisogni.

Gli olj eterei od aromatici costituiscono il fondamento di tutte le acque odorifere semplici; e noi cominceremo da questi per tenere poi discorso delle diverse acque odorifere per essi, sieno semplici ovvero composte; e dei diversi preparati in cui il grato odore n'è lo scopo; e seguiremo in questa parte i metodi prescritti nella *Callopistria* di *Trommsdorff*.

Degli olj eterei, essenziali o volatili.

Gli olj eterei detti anche essenziali o volatili vennero dall'illustre *Brugnatelli* distinti col nome di *aromatici*. Sono olj vegetabili privi di mucilagine, combinati all'aroma. In tutte le piante aromatiche, le quali contengono dell'olio aromatico,

(1) V. la mia Memoria *Sui caratteri dell'apoplessia, e su l'influenza del tabacco alla produzione di essa* (Nelle mie Efemeridi chimico-mediche; sem. primo tom. I, 1805).

combinandosi facilmente l'aroma coll'olio, acquista questo maggiore volatilità, ma non tutte le piante che contengono aroma (1), contengono olio aromatico; l'uno è distinto dall'altro, e può esistere da solo.

---

(1) L'aroma o spirito rettore è un corpo sottile e volatile, che esala da sè stesso dai vegetabili, e che dall'aria è trasportato sulle papille nervee dell'olfatto; e sentitane l'impressione si ha la sensazione *odore*. Quantunque verisimilmente sia esso contenuto in tutte le piante, nondimeno non si manifesta in tutte. La maggior parte lo ritiene fino al momento della propria distruzione o dissoluzione: molte piante non lo lasciano sfuggire che in certe circostanze: e fra quelle stesse che lo sviluppano liberamente, e che perciò si chiamano *piante aromatiche* ve ne hanno alcune che lo somministrano con maggiore facilità, e più abbondantemente di altre. Si chiama poi *aromato* qualsivoglia sostanza vegetabile che sparga buon odore.

L'aroma varia nelle piante secondo le loro circostanze: alcune hanno un odore deciso nel tempo della fioragione, altre ne spargono egualmente in tutti i tempi del loro aumento. Il clima può parimente, se non cambiare, almeno accrescere o diminuire l'intensità del principio aromatico. La maggior parte degli aromi preziosi si ha dai paesi caldi. L'aroma sembra essere sempre in movimento nelle piante aromatiche; ne esala continuamente, e dee riprodursi a misura che si dissipa — Ha una facoltà stimolante.

Si sciolgono nell'acqua, solo in piccola quantità; nello spirito di vino però in molto maggiore copia: si accendono alla fiamma di una candela; e bruciano senza il bisogno di uno stoppino.

Il tempo in cui le piante abbondano d'olio aromatico varia secondo le specie, e secondo le circostanze della loro vegetazione. Alcune ne sono più ricche, allorquando verdi e mature, di quello il sieno, allorchè immature o secche: altre ne abbondano di più quando sieno esposte al mezzogiorno, ovvero coltivate in certi terreni, ovvero cresciute piuttosto sui monti che nel piano. Si ottengono coll'espressione, o colla distillazione. Si ha nel primo modo l'olio di cedro, d'arancio, di limone contenuto nella corteccia de' loro frutti; e nel secondo modo la maggior parte degli altri olj aromatici.

Le sostanze aromatiche da distillarsi si macerano prima nell'acqua, ove si tengono per più o meno tempo, secondo che la pianta è secca, oppure verde, e tenera. Le piante, le foglie, i bottoni teneri debbono intatti essere posti nel vaso distillatorio: le parti dure, come sono le cortecce, oppure i frutti, le radici, i semi, debbono essere tagliati in pezzetti, oppure triturati, e debbono essere per più o men tempo tenuti in macerazione nell'acqua. — Quantunque si possa estrarre subito l'olio dalle piante verdi, cionnonostante è

preferibile il lasciarle leggermente asciugare. Esse danno allora colla distillazione un odore più fino, più manifesto, e più durevole; e si ha anche il vantaggio di poter introdurre nel limbicco maggiore quantità della pianta, che si è leggermente seccata. — Poste le sostanze nel limbicco, vi si versa sopra dell'acqua in modo che il tutt'insieme occupi due terzi del caldajo, e si distilla dolcemente, e giusta le regole. L'acqua volatilizzandosi, sorte carica dell'olio volatile, ed avendo in soluzione una certa quantità d'olio si presenta lattea. Se le materie a distillarsi contengano un olio sommamente volatile, come quello di camomilla, di timo, di lavanda ec., dovrà la distillazione eseguirsi col refrigeratorio mantenuto molto freddo, e sarà buono fare anche uso del serpentino, ed aggiungere del sale comune all'acqua, che ne aumenterà il freddo.

Gli olj eterei che si estraggono hanno qualità differenti; gli uni sono più leggeri, più penetranti e più volatili, e gli altri più pesanti e più tenaci: si dee in conseguenza porre in uso regole differenti, onde eseguirne con esattezza la separazione. Gli olj eterei pesanti che cadono al fondo nell'acqua: come per esempio l'olio di garofani, di cannella, come pure tutti gli olj tenaci che facilmente s'agghiacciano al freddo, debbono essere

distillati con fuoco forte, ed in vasi distillatorj molto bassi: tutti gli olj molto leggieri, per esempio, l'olio di rosmarino ed altri, debbono estrarsi col mezzo di un fuoco leggiero, ed in vasi distillatorj molto più alti di quelli che abbisognano pei primi.

L'aggiunta del sale di cucina è superflua, e quella dello spirito di vino è di danno. Dopo che si è coperto il vaso col suo cappello, e si è posto il recipiente per ricevere la materia che sorte dal becco distillatorio, si chiudono le commessure con una buona colla di farina, e si fa bollire fino al punto che l'acqua unita all'olio possa cadere a guisa di un filo sottile nel recipiente destinato a riceverla. Una parte dell'olio è sul principio esattamente unita all'acqua, e la rende lattea e torbida. Quando l'acqua non contiene più olio la distillazione è terminata.

La proporzione dell'acqua è di molto interesse. Se si versa troppo acqua sulla sostanza da distillarsi si ottiene poco olio, perchè allora ve ne ha tanto più in soluzione coll'acqua.

Alcuni olj essendo, come si è detto, specificamente più leggieri dell'acqua, vi galleggiano; altri ne hanno presso a poco lo stesso peso; ed altri ne sono più pesanti, e ne cadono al fondo: questi sono l'olio di sassafras, di garofano, di

cannella ec. Vi sono olj fluidissimi, come quello di bergamotto, di limone, di rosmarino, di ruta ec. Gli olj di anace e di finocchio si cristallizzano al freddo. Quelli di rosa, di prezzemolo, di elenio sono sempre concreti. Le concrezioni degli olj aromatici, invecchiando, s'accostano alla natura della resina con sovrabbondanza di acido, che è simile al benzoico.

Gli olj che galleggiano sull'acqua possono essere levati, o col mezzo di una piccola siringa di vetro, ovvero con un cucchiaino. A quest'oggetto si pone l'acqua oliosa in un fiasco di vetro con collo lungo e stretto, affinchè l'olio si riunisca in esso. Se la quantità dell'olio è tanto piccola che non si possa levare, nè col cucchiajo, nè colla siringa, s'immerge nell'olio l'estremità d'uno stoppino di bambagia, la quale sia sottile e molle, e si fa, che l'opposta estremità dello stoppino entri in un bicchierino posto vicino; l'olio sale nello stoppino, e gocciola dall'altra estremità.

Per ottenere gli olj, che cadono al fondo nell' acqua, si lascia che sieno perfettamente in quiete, e del tutto precipitati; indi si decanta l'acqua, e poi si trasfonde l'olio colla restante acqua in un imbuto di vetro, la di cui apertura inferiore debb'essere tenuta chiusa con un dito fino a tanto che l'olio si sia riunito nella parte inferiore del cannello dell'im-

buto; indi si apre dolcemente, e si lascia cadere a poco a poco l'olio, e si chiude tosto che comincia a mostrarsi l'acqua. Se l'olio essenziale è pesante come l'acqua, si pone in questa tanto sale di cucina, finchè l'olio salga alla superficie; ed allora si serve dei mezzi indicati per l'olio che naturalmente nuota sulla superficie dell'acqua; mentre il sale di cucina sciogliendosi nell' acqua aumenta il di lei peso specifico, ed in conseguenza l'olio si rialza, e può essere levato; si può ottenere parimente feltrando il liquore che n'è carico a traverso di una carta straccia bagnata d'acqua. — L'acqua da cui si è sottratto l'olio non potendone mai essere spogliata affatto, e contenendo sempre dell'aroma, serve ottimamente per una nuova distillazione.

Alcuni frutti contengono l'olio etereo in particolari cellule o vescichette chiuse nella loro corteccia esterna, come accade nei limoni, nelle melarance, e nei bergamotti; e da questi si può estrarre l'olio meccanicamente senza il soccorso della distillazione. Si grattugiano i frutti sopra un rullo armato di pungiglioni, e con questo mezzo si lacerano le vescichette, e fluisce l'olio. In questo modo si ottiene in Italia l'olio dei cedri e dei bergamotti, che si mescola con un po' di spirito di vino. Gli olj ottenuti in questa maniera posseggono un odore più fino di quello ottenuto col mezzo della distillazione.

Gli olj aromatici sono molto facili a guastarsi, se sieno tenuti in vasi cattivi, mal chiusi, per cui l'aria possa avervi ingresso, e comunicargli dell'ossigeno; o sieno in luoghi caldi. Essi perdono il colore, l'odore, e la fluidità che gli sono propri, e si seccano a guisa di una resina. La luce è parimente di danno agli olj aromatici, a cui secondo Tingry si combina. — Un olio che comincia a guastarsi si distilla in una storta, unitamente ad un po' d'acqua, e se ne ottiene la parte non guasta, che ancora vi rimane.

Roover ha ristabilito gli olj aromatici, rancidi e densi col distillarli insieme ad un poco di etere o di alcoole; ed ottenne sempre un olio limpido, volatile, ed un residuo resiniforme al di là del peso dell'olio impiegato.

Gli olj aromatici sono privi di mucilagine, ma abbondano molto più degli olj fissi d'idrogeno, per lo che sono molto più volatili ed infiammabili; essi assorbono parimente più di questi l'ossigeno. Col tempo perdono dell'idrogeno, si ossidano, s'inspessiscono, e prendono come già si disse i caratteri delle resine. Cogli alcali formano deboli combinazioni che chiamansi *saponuli*.

Il colore degli olj aromatici è generalmente bianco tirante al dorato; ma ve ne hanno anche di colori differenti: l'olio di rose è bianco, quello di camomilla

azzurro, quello d' assenzio verde; e ve ne hanno anche de' rossicci. Il loro sapore è generalmente caldo; e non sempre il sapore della pianta influisce su quello dell'olio: quello che si estrae dal pepe non è punto acre; quello dell'assenzio non è amaro.

Gli olj aromatici si falsificano, 1.° coll'olio di trementina, che si smaschera pel suo odore, stropicciandone sul palmo della mano; 2.° cogli olj fissi vegetabili: ponendo a svaporare l' olio sospetto sulla carta, la macchia che ne resta scopre la frode; 3.° coll'alcool; ed in tal caso si conosce colla prova dell' acqua in cui si decompone l'olio sofisticato; 4.° cogli aromatici di minor prezzo: l' inganno non si può scoprire che col confronto di un olio della stessa specie conosciuto purissimo.

Olio essenziale di lavanda.

Si prendono cinque, dieci o venti libbre di fiori di lavanda, in proporzione della capacità del limbicco. Vi si versa sopra una sufficiente quantità d'acqua pura, in modo che i fiori vi galleggino, si luta sopra il cappello, si empie il refrigeratorio di acqua fredda, e si adatta il necessario recipiente per ricevere il fluido che distilla, il quale sul principio non si luta; ma bensì quando la distillazione è incominciata, ed a questo uopo si fa

uso di una vescica bagnata. Sul principio si adopera un fuoco lento: dopo poi si procura di portare l'acqua al maggiore calore possibile; imperciocchè quando si va troppo lentamente col fuoco s'innalza molto prima dell'acqua una parte dell'olio; la quale va persa. L'acqua che sorte per la prima è comunemente lattea e torbida; alcune volte però anche del tutto chiara; il primo fenomeno accade perchè si unisce troppa quantità d'olio al vapore caldo dell'acqua, in proporzione di ciò che può essa sostenere col raffreddarsi; l'olio però si separa in gran parte: una parte poi di esso galleggia ancora finamente diviso, nella massa acquosa, e si separa soltanto col riposo. Se si distilla una sostanza che contenga poco olio, anche l'acqua che sorte in principio è chiara. Non si distilla più, allorchè non sorte più olio, e si lascia l'acqua in riposo, affinchè l'olio si riunisca, e si possa separarlo.

In questo modo si prepara

L'olio di rosmarino, di timo ec.

Olio essenziale di rose.

Si prendono ventiquattro libbre di fiori di rose, spogli dei calici ec., e si pestano in un mortajo di pietra; indi si versano sopra a questa pappa quarantotto lib-

bre d'acqua, si rimescola diligentemente, e si lascia la preparazione in riposo per 24 ore in un limbicco. Dopo avere con esattezza otturato tutte le commessure, si distilla ad un fuoco molto lento una parte dell'acqua. L'acqua che sorte per la prima ha un odore molto penetrante. Bisogna aver cura di lasciarla in riposo in un luogo molto freddo; ed allora si separa una sostanza densa, e di apparenza butirrosa, la quale è l'olio di rose. Allorchè l'operazione è riuscita bene si ottiene da ventiquattro libbre di rose una dramma circa d'olio; ma l'odore di quest'olio è straordinariamente grato e penetrante, ed una dramma di questo è bastante per rendere odorifere più libbre di fluido. L'acqua da cui si è estratto l'olio è anche un'acqua di rose sommamente grata e forte.

Da questo olio genuino di rose si prepara comunemente il mercantile. Si prende una libbra di olio di ben, la quale si riscalda in una padella a fuoco lento con una mezz'oncia di radice d'alcanna tagliuzzata, col di cui mezzo l'olio acquista un bel colore rosso, e trasparente, e vi si aggiunge dopo che si è raffreddato una dramma di genuino olio di rose, ed un'oncia di olio di legno di Rodi (Genista Canariensis *Lin.* Convolvulus scoparia *Lin.*), estratto col mezzo della distillazione, e si scuote tutto insieme: in

questo modo si ottiene un olio fluido, rosso, e che sparge odor di rose.

I fiori d'arancio danno nella distillazione anche un *olio di fiori d'arancio*, il quale è rosso, e di un odore molto grato; ma cento libbre di fiori non somministrano alcune volte di più d'una dramma d'olio, e perciò di rado si ha puro.

Olio essenziale di garofani.

Si fanno in polvere due libbre di garofani, e si macerano con dodici libbre d'acqua pura, e si aggiungono due once di sale di cucina. Si lascia in riposo la mescolanza per cinque a sei giorni in un luogo fresco, ed allora si distilla in un limbicco di rame, oppure in una cucurbita bassa. Nel principio sorte coll'acqua un olio bianco e trasparente, che in parte cade al fondo nell'acqua, ed in parte vi nuota sopra. Quest'olio diventa gialliccio quando è esposto alla luce, e col tempo acquista un colore oscuro. Quando si sono distillate otto libbre circa d'acqua, si cessa dall'operazione, e si separa l'olio dall'acqua. Quando il caldajo è freddo, si leva il cappello, si versa l'acqua, da cui si è separato l'olio su quella che è restata nel limbicco, e vi si aggiunge ancora un poco d'acqua fresca. Dopo che si è scosso tutto bene, si rimette il cappello, si chiudono le commessure, e si procede ad una nuova di-

stillazione. In questo modo si ottiene di nuovo dell' olio di garofani, il quale però è un poco più colorato del primo, ed anche più pesante. Si separa dall' acqua, la quale si aggiunge di nuovo a quella che è restata nella cucurbita, dopo che si è raffreddata; e col mezzo di una terza distillazione si ricava di nuovo l'olio che vi sta aderente. L' olio che si ottiene in queste tre distillazioni si mischia insieme, e si custodisce col nome di *olio di garofani.*

Nell' istesso modo si prepara

L' olio essenziale di cannella.

L' olio essenziale di macis.

Olj essenziali spremuti.

Alcuni frutti contengono, oltre un olio etereo, anche un olio pingue, il quale quando è spremuto trascina seco una parte d' olio etereo, per lo che si ottiene un olio pingue di grato odore. Qui appartengono le noci moscate e le bacche d' alloro. Si prende una libbra di noci moscate, e si pestano in un mortajo di ferro in modo, che ne diventino in una polvere pastiforme, la quale si riscalda in un piatto di stagno sopra un leggier fuoco di carbone, indi si mette in un sacchetto di lino, e si spreme fra le piastre di ferro o di stagno, riscaldate, d'un torchio. L'olio

che ne viene spremuto si coagula in una massa della consistenza del sego; ha un colore rosso-giallo, ed il grato odore della noce moscata: si chiama *olio di noce moscata*; oppure *burro di noce moscata*.

In quest'istesso modo si ottiene dalle bacche fresche d'alloro un olio verde, unguentiforme e di grato odore, e si chiama *olio spremuto di bacche d'alloro*.

Della preparazione delle parti odorifere che non si possono ottenere col mezzo della distillazione.

Molti fiori ricreano non solamente l'occhio per la loro bella forma; ma anche l'organo dell'olfatto; il loro odore però presto scompare, e la loro bellezza si estingue; ma si è scoperto il segreto di conservare i fiori, di mantenere la loro forma, e di dare loro di nuovo l'odore. Si conservano i fiori versandovi sopra della sabbia di fiume molto fina e ben lavata; indi si fanno seccare al sole. Io voglio qui segnatamente presentare il mezzo con cui si può dare l'odore non solo ai fiori naturali seccati; ma anche a quelli fatti dall'arte, o piuttosto come si estrae l'odore da tali piante, che esse perdono nella distillazione.

Si prende una cassa di legno, così prescrive *Trommsdorff*, la quale sia foderata di latta, a cui si adattano diversi telaj che con esattezza si uniscano

in diversi piani alle pareti interne della cassa. Si copre allora il fondo della cassa con un sottile strato di bambagia, la quale si sia ben lavata e seccata: indi s'inzuppa coll'olio di ben (Moringa oleifera, Guilandia moringa *Lin.* Nuces Behen); ed allora vi si pone sopra uno strato di fiori freschi. Si prende poi un telajo, vi si prepara sopra coll'istesso metodo uno strato di bambagia, e si assicura nella cassa con alcune punterelle, indi si bagna dolcemente coll'olio di ben, e vi si prepara sopra uno strato di fiori, e si progredisce in questo modo finchè la cassa è riempita: la quale finalmente si ha cura di ben coprire. In questo modo i fiori e le erbe sono ordinati a strato fra la bambagia bagnata dell' olio di ben, a cui comunicano l'odore. Passate dodici o ventiquattro ore si tolgono fuori con diligenza i fiori, e se ne mettono dei freschi al loro posto, su di cui si opera nel modo or ora descritto, e si ripete quest' operazione per molti giorni di seguito fino al punto che si crede che l'olio di ben abbia acquistato un odore sufficientemente forte. Ottenuto questo, si ramassa la bambagia, e si spreme fra un torchio di stagno l' olio di ben. Quest' olio è del tutto saturo dell' odore dei fiori, e debb'essere custodito in bottiglie ben chiuse, e tenute in un luogo fresco. Dall'olio odorifero di ben, si può trasportare l' odore nello spirito di vino.

A quest' oggetto si versa dell' olio di ben in una storta, e vi si aggiunge il doppio peso di alcoole puro, e con un calore sommamente lento si distilla: essendo l' olio di ben un olio pingue e non volatile, resta nella storta, da cui si distilla. L' olio di ben saturo dell' odore delle piante, porta anche il nome delle piante con cui è stato preparato.

In questo stesso modo si prepara

L' olio di tuberosa.

L' olio di gelsomino.

L' olio di gionchiglie.

L' olio di violetta.

L' olio dei fiori di tiglio.

Bisogna rimarcare che è necessario di servirsi per ciascun olio di una cassa particolare, e di una nuova bambagia.

DELLE ACQUE DISTILLATE SEMPLICI ODORIFERE.

Nel gran numero delle acque distillate ve ne sono solamente alcune poche di cui una parte per sè stessa si possa mettere nel rango de' profumi, ed un' altra possa servire per preparare altri profumi. Queste sono le seguenti;

Acqua di cannella.

Prendi una mezza libbra di scorza di cannella, polverizza finamente in un mortajo; indi metti in una cucurbita, e versavi sopra cinque libbre di acqua: poni il cappello al vaso, esponi l'apparato al bagno di sabbia, unisci il recipiente, luta esattamente tutte le commessure, riscalda dolcemente il bagno di sabbia; e dopo ventiquattro ore distilla ad un fuoco leggiere, e cessa dalla distillazione, allorchè sieno sortite quattro libbre d'acqua.

Acqua di macis.

Si prendono otto once di macis, e si riducono in polvere in un mortajo; si mettono in una cucurbita, vi si versano sopra cinque libbre di acqua; si chiude e si mette l'apparecchio sul bagno di sabbia; vi si lascia per 24 ore; indi si distilla fino alla quantità di quattro libbre.

Nell' istesso modo si prepara

L'acqua di garofani.

L'acqua di calamo aromatico.

L'acqua di mandorle amare.

Acqua di viole mammole.

Cogli prima dello spuntare del sole viole mammole di bel colore, ben isviluppate, spogliale dei loro calici, e pesane venti libbre, che acciaccherai in un mortajo di marmo, fino a che sieno ridotte in una pasta: stemprale in otto pinte d'acqua, e fa digerire per mezz' ora al calore dell' acqua tiepida: indi versa il liquore in una cucurbita: stempra il residuo con sei pinte d' acqua tiepida, e mantieni questo liquido per tre o quattro ore colla stessa temperatura: lascia raffreddare, spremi come si è detto, e versa questa seconda infusione nella stessa cucurbita, che esporrai al fuoco su di un fornello: copri col capitello armato del refrigeratorio: aggiungi il serpentino, luta le giunture, e distilla dolcemente fino a che avrai ottenuto due terzi del liquore impiegato.

Acqua di fiori d' arancio.

Preparazione I.

Prendi dodici libbre di fiori d' arancio ben isviluppati, e di odore grato e penetrante: separane i calici ed i pistilli, che terrai in riserbo per farne l' uso di cui si dirà: getta i petali e gli stami in una cucurbita, con otto pinte d' acqua; coprila del capitello fornito del refrigeratorio e

del serpentino; luta le giunture, e distilla a sottile filo, e fino a che avrai ottenuto quattro pinte di liquore: cambia il recipiente e versa quattro pinte di acqua calda nella cucurbita: agita il liquido con una bacchetta: riprendi la distillazione, e continua fino, a che avrai ottenuto tre pinte di fluido: smonta l'apparecchio e metti in riserbo queste due differenti specie d'acqua di fiori d'arancio. La prima può essere adoperata, da che ne sieno scorsi sei mesi; e la seconda, a fine sia sufficientemente attiva, debb'essere distillata su nuova quantità di fiori.

In quanto ai calici ed ai pistilli tenuti a parte, gli acciaccherai leggermente, li getterai in una padella con otto pinte di acqua, riscalderai, e vi manterrai per tre ore la temperatura di 60 gradi: lascerai raffreddare ed in riposo per dodici ore: poi getterai il tutto in una cucurbita; e distillerai fino a che ne avrai ottenuto quattro pinte circa di liquore, che mescolerai con dell'acqua di fiori d'arancio della seconda distillazione.

Acqua di melissa.

Prendi la quantità che credi di melissa (Melissa officinalis) pestala in un mortajo di marmo (alcuni vi aggiungono nello stesso mentre del sale marino; ma non ve ne ha bisogno): gettala quindi in una terrina, ed umettane la pasta con dell'acqua, e meglio

con dell'acqua di melissa dell'anno antecedente: copri il vaso e lascia in infusione fino a che la pianta abbia perduto l'odore ed il sapore erbaceo: ad avendo l'avvertenza di non lasciar luogo alla degenerazione; scorso il tempo necessario sottoponila allo strettojo, e versa il liquore in una cucurbita che coprirai col suo capitello: getterai il residuo nello stesso vaso, lo stemprerai con dell' acqua tiepida, e lo lascerai ancora in infusione per due giorni: spremerai come sopra, verserai il liquido nella stessa cucurbita, getterai via il residuo diventato inutile, e distillerai fino a che avrai ottenuto la metà dell'acqua, che avrai versato sopra la melissa.

Per accelerare il gradó di perfezionamento di quest' acqua, propone Dubuisson di esporre il vaso al sole, ovvero al bagno-maria, coprendo col capitello cieco, e mantenendovi la temperatura di circa 50 gradi per otto giorni: ma tanto in un caso, quanto nell' altro è necessario che il vaso sia tenuto esattamente chiuso; perchè altramente il calore ne disperderebbe le parti aromatiche.

Acqua di prezzemolo.

Si prende un paniere d' erba verde di prezzemolo (Apium petroselinum), se ne conserva la quarta parte, e le restanti tre parti si acciaccano in un mertajo di pie-

tra, indi si spremono. Allora si prende la quarta parte conservata, e si mette in una cucurbita, oppure in un limbicco, vi si versa sopra il prezzemolo spremuto, e si distilla ad un fuoco lento fino alla metà del fluido.

Nell' istesso modo si prepara

L' acqua di appio.

L' acqua di basilico.

L' acqua di menta semplice.

Acqua di rose.

Si prendono rose fresche (Rosa Gallica), si separano dal calice ec., e si empie un limbicco fino alla metà; indi vi si versa sopra tant'acqua, che i petali galleggino; bisogna però che, per lo meno, una quarta parte della cucurbita sia vôta. Si luta il capitello, e si distilla fino alla metà dell'acqua. Si può distillare anche di più: ma essendo allora l' acqua di rose più debole, bisogna tenerla a parte.

In questo stesso modo si prepara

L' acqua di fiori di tiglio.

L' acqua di gigli bianchi.

Preparazione II.

Si mettono dieci libbre di fiori d'arancio ben preparati in un limbicco, vi si versano sopra trenta libbre d'acqua, e dopo ventiquattro ore se ne traggono, distillando, sei libbre, le quali si conservano: e queste costituiscono la più forte acqua di fiori d'aranci. Si lascia raffreddare il limbicco, si apre, e vi si versano altre sei libbre, e si distilla di nuovo, finchè si sieno ottenute dieci libbre d'acqua che si conservano, come un'acqua molto più debole della prima.

In questo modo possono essere preparate delle acque da molte erbe odorifere, che di rado hanno un odore particolare, e che frequentemente perdono presto anche quello che hanno.

Degli alcooli o spiriti odoriferi.

Già si è parlato nel primo volume di alcuni alcooli composti che servono piuttosto per bevande che per fiutare; per lo che noi ci limiteremo qui a parlare di quelli che portano il nome di spiriti odoriferi, i quali benchè possano anche servire di sollievo allo stomaco e di vantaggio alla salute, pure sono destinati principalmente all'olfatto.

Spirito di cedrato.

Preparazione I.

Si versano in una cucurbita spaziosa quattro libbre di alcoole puro, ed un'oncia e mezza d' olio di cedro, si scuotono bene insieme, vi si luta sopra il cappello, e si pone la cucurbita in un bagno di sabbia, e si lutano bene tutte le commessure. Si distillano ad un fuoco lento tre libbre e mezza di fluido; e ciò che resta nel limbicco si versa in un vaso di vetro, che si chiude con esattezza, e si conserva per porlo un' altra volta alla distillazione.

Dopo che si è ciò eseguito si progredisce ad una seconda distillazione: si prendono le tre libbre e mezza ottenute nella prima distillazione, e si versano in un'altra cucurbita: indi vi si aggiunge un'oncia e mezza di olio di cedro, e se ne distillano tre libbre: ciò che resta nella cucurbita si unisce al resto della prima distillazione, che si è conservato.

Il prodotto della seconda distillazione è uno spirito di cedro forte ed eccellente, che si dee conservare in bottiglie ben chiuse, legate con una vescica, e tenute in un luogo fresco.

Si può preparare lo spirito di cedro sciogliendo semplicemente l'olio di cedro nel forte spirito di vino; ma questo spi-

rito di vino col tempo non conserva il suo odore fino e penetrante, come quello che si ha nella seconda distillazione.

Preparazione II.

Prendi dodici bei limoni, levagli la pellicola, e gettala a misura che ne la stacchi in due pinte di spirito di vino rettificato, lascia in macerazione per otto giorni in un luogo temperato, ed in un vaso di vetro ben chiuso: scorso questo tempo versa l'infuso in una cucurbita di vetro posta su di un bagno di sabbia, ponivi il capitello rostrato, procedi secondo le regole, e distilla dolcemente fino a poco residuo. Si propone tener esposto nello stesso matraccio quest'edotto per alcuni giorni al sole, chiudendolo leggermente con una carta, a fine di fargli perdere il po' d'empireuma che potrebbe aver contratto. Ma se l'operazione si esegui bene, non vi può essere tal bisogno, ed il ripiego ne sarebbe anche insufficiente; ed in tal modo si ha poi rimarchevole perdita della parte la più volatile e di odore più fino —. Conserva in vasi ben chiusi, ed in un luogo fresco.

Si procede nello stesso modo per avere l'alcoole cedrato, aranciato, ec.

Preparazione III.

Prendi trenta limoni freschi, la di cui scorza sia densa; ed abbia cura che non sieno stati molto maneggiati, perchè in tal modo perdono rimarchevolmente del loro aroma; levane la pellicola, come si è già altre volte detto: mettila in infusione con nove pinte d'acquavite: aggiungivi la scorza di quattro aranci, un po' di coriandri pestati, e quattro garofani; ma per avere il pretto alcoole limonato si dee tralasciare di farvi quest'aggiunta, che però è da molti prescritta, allorchè si vuol far entrare nella composizione de' liquori pel gusto. Tieni in macerazione per un mese; indi distilla a fuoco lento, fino a che avrai ottenuto cinque in sei pinte di fluido: conserva in vasi ben chiusi.

Spirito di rose detto ardente.

Prendi rose pallide (Rosa pallida officin.) (1), pesane venti libbre senza sceglierle (così è la prescrizione de' distillatori), schiacciale in un mortajo di marmo, formane una specie di pasta, stendila a strati, ponendovi su ciascuno di

(1) E' una varietà della rosa comune d'orto (Rosa Gallica); in mancanza di questa possono servire le altre, scegliendo le più odorose.

essi del sal comune all'altezza di un mezzo dito circa; comprimi gli strati, il meglio possibile, gli uni contro gli altri, chiudi il vaso con un turacciolo, in modo tale che sia tolta ogni comunicazione coll'aria esterna: portalo in una cantina, e lasciavelo per sei settimane o due mesi: scorso questo tempo apri il vaso: se esala un odore forte e vinoso la fermentazione sarà al giusto punto: se manca quest'odore getta nel vaso un po' di lievito di birra, e nel caso non abbi questo, un po' di quello che serve per fabbricare il pane: anzi miglior consiglio è il porre tal lievito direttamente fra le rose, nel momento che si schiacciano, per essere più sicuri che ne succeda la fermentazione, senza cui non si avrebbe punto spirito ardente —. Prendi quindi otto o dieci libbre della pasta di rose fermentata, gettala in una cucurbita, che coprirai col capitello rostrato e munito del refrigeratorio, e distilla a bagno-maria: e continua fino a che il liquore ne sorta sensibilmente spiritoso —. Distillata che ne sia tutta la pasta stata preparata, versane tutti gli edotti in un limbicco di vetro, che esporrai al bagno di sabbia, e distillerai a leggier fuoco, cessando dall'operare tosto che comincia a presentarsi della flemma —. Avrai poi l'avvertenza di levare esattamente l'olio essenziale di rose, che galleggia nel recipiente sotto la forma di una pinguedine condensata,

e che si presenterà nel corso della tua operazione.

Col processo sopra indicato puoi preparare altri spiriti ardenti con fiori diversi.

Spirito di lavanda
(*impropriamente detto* acqua di lavanda).

Si prendono dieci libbre di fiori freschi di lavanda (Lavandula spica), venti libbre di alcoole puro, e dieci libbre di acqua, si versa tutto in un limbicco, e dopo che si sono chiuse le commessure se ne estrae lo spirito. Tosto che comincia a sortire dell'acqua, si termina la distillazione. Se si vuole che questo spirito sia ancora più fino e penetrante, si mette una libbra di fiori secchi di lavanda in una cucurbita di vetro, e vi si versano sopra sei libbre dello spirito già distillato, e si rinnova la distillazione.

Nello stesso modo si prepara

Lo spirito di maggiorana.

Lo spirito di scorza d'arancio.

Lo spirito d'isopo.

Lo spirito di galanga.

Lo spirito di sassafras.

Lo spirito di timo.

Lo spirito di rosmarino (*questo spirito si chiama impropriamente* Acqua della regina d'Ungheria).

Spirito di fiori d'aranci.

Si prendono dodici libbre di fiori freschi d'arancio, e si gettano in un sacco di lino: indi si appende il sacco nel limbicco, in cui si versano dodici libbre di alcoole puro, e si estrae lo spirito a fuoco lento. Questo processo è necessario in questa operazione, onde fare che lo spirito sia saturo del fino odore dei fiori. Se si vuole avere uno spirito molto concentrato si fa agire di nuovo lo spirito che si è distillato su dei fiori freschi, e si distilla un'altra volta nel modo come sopra.

Spirito di cannella.

Si prendono una parte di scorza di cannella resa in polvere fina, dieci parti di alcoole puro, quattro di acqua, e si estraggono con un fuoco lento otto fino a nove parti di fluido. Oppure si mischiano venti gocce di olio di cannella con una libbra di alcoole puro.

Nell' istesso modo si prepara

Lo spirito di garofani.

Lo spirito di noce moscata.

Lo spirito di cardamomo.

Spirito d'iride Fiorentina detto di violette.

Prendi quattro once d'iride Fiorentina (Iris Florentina), tagliale in minuti pezzi, gettale in un fiasco, e versavi sopra due libbre di alcoole puro: chiudi il fiasco, e tienlo esposto per otto giorni al sole, agitalo alcune volte ogni giorno; indi decanta il fluido, e spremi il residuo. Lascia che il liquore diventi del tutto chiaro col riposo, indi versalo in bottiglie, e conservalo —. Si può ommettere di distillarlo, perchè perde l'odore penetrante —. Questo spirito odorifero è carico di olio essenziale e di parte insolubile; e perciò non può essere privo di colore come il sono i precedenti.

LIQUORI SPIRITOSI COMPOSTI DETTI ANCHE *ACQUE ODORIFERE.*

Acqua composta della Regina d'Ungheria.

Si prendono tre libbre di foglie di rosmarino, una mezza libbra di fiori di lavanda, ed un quarto di libbra di timo: vi si versano sopra otto libbre di alcoole puro, ed una sufficiente quantità d'acqua pura; si lasciano in macerazione per una

notte intiera, indi se ne distillano sette libbre, che si conservano in vasi chiusi col nome d'*acqua ungarese composta*.

Acqua composta di melissa.

Si prendono una mezza libbra di fiori di cannella, sei once di cardamomo colle bucce, sei once di anice, quattro once di garofani, e tre once di coriandro. Si fa il tutto in polvere, e si getta in un vaso conveniente; vi si aggiungono un'oncia di coccole di ginepro, due libbre di melissa seccata, una mezz'oncia per sorta di erba d'isopo, di radice d'angelica, e di erba d'assenzio. Vi si versano sopra trentadue libbre di alcoole puro, ed una sufficiente quantità d'acqua: si lascia la preparazione in riposo per otto giorni in una bottiglia chiusa: indi si distilla lo spirito ad un fuoco lento, e si conserva col nome di *acqua composta di melissa*.

Se si versa sopra ciò che è restato nel limbicco tant'acqua quanto è stato lo spirito che si è estratto, e si distilla di nuovo, se ne ottiene ancora un'acqua composta di melissa di un odore molto grato.

Acqua senza pari.

Si prendono dodici libbre di alcoole puro, due dramme e mezza d'olio di bergamotto, una mezz'oncia di olio di cedro,

tre dramme di olio di lavanda, otto once di *acqua composta ungarese*. Si mescola tutto bene insieme, e si conserva in una bottiglia chiusa.

Acqua detta di fiori.

Si prendono due once dell'acqua antecedente, due once d'acqua di garofani, un'oncia d'acqua di fiori di arancio, un'oncia di spirito di violetta, due once di spirito di lavanda, quattro once di spirito di rose, un'oncia di spirito di bergamotto, ed altrettanto di spirito di noci moscate, e si versa tutto insieme in una bottiglia, che si chiude. Se la mescolanza diventa un po' torbida, vi si aggiungono alcune once dello spirito di vino il più forte.

Acqua odorifera Germanica.

Metti in quattro libbre di buon aceto di vino due mani piene di fiori di lavanda, quattro mani piene di fiori di sambuco, ed altrettanto di rose, e lascia macerare per otto giorni. Indi progredisci alla formazione della seguente acqua odorifera: metti in una cucurbita di vetro le scorze di tre cedri, due mani piene di maggiorana, due mani piene di mughetti, ed altrettanto di fiori di lavanda. Versivi sopra sei libbre circa di acque di rose, e distillane col mez-

zo di un fuoco lento due libbre, e poni in riserbo.

Raccogli allora l'aceto del vino, spremendolo dal resto, e versalo di nuovo in una bottiglia in cui vi sieno già un manipolo di timo, ed altrettanto di maggiorana, come pure di melissa, ed una mezz'oncia per sorta di radice di violetta, di cannella, di garofani, ed un quarto d'oncia di noci moscate (queste materie debbono essere minutamente pestate); versavi sopra l'acqua che si è distillata; e lascia in riposo per quattro settimane il preparato, indi aggiungivi due libbre di alcoole puro, e traine quattro libbre di fluido.

Acqua odorosa di mille fiori.

Con questo nome si vende in Francia un'acqua che è preparata coll'orina delle vacche, allorchè queste vanno sui prati fioriti, perchè si crede che tutte le parti attive dei fiori si concentrino nell'orina. Si debbono però aggiungere a quest'*acqua di mille fiori* alcune materie odorifere per darle un odore grato —. Si ottiene un fluido di un odore molto piacevole, allorchè si mischiano insieme a dose eguale l'*acqua di fiori*, e *l'acqua della Regina d'Ungheria*; e questa può rimpiazzare l'acqua di mille fiori.

Acqua spiritosa e composta.

Si prendono due once di radice fresca di calamo aromatico, come pure di radice d'iride fiorentina, un'oncia di scorza di cannella, sei dramme di coccole di sambuco, due dramme di macis, una dramma di coriandri: si taglia e si polverizza tutto finamente. Vi si aggiunge inoltre la corteccia di sei cedri freschi, e di altrettanti melaranci. Si versa tutta la mescolanza unitamente a venti libbre di alcoole puro in un vaso di pietra, e si lascia in riposo finchè si sieno gettati insieme i seguenti fiori freschi alla dose di un manipolo per ciascuno, cioè viole mammole, giacinti, giunchiglie, garofani, rose, tuberose, fiori d'arancio, di rosmarino, di lavanda, di timo, di maggiorana, di sambuco, e narcisi, mughetti, fiori di camomilla, fiori di millefoglio, melissa, e serpillo. Si prendono i fiori di mano in mano che fioriscono alla quantità di un manipolo per ciascuna sorta, si pongono in un vaso, che ciascuna volta si chiude con esattezza, e quando tutto è riunito si trasporta in un limbicco, vi si aggiunge un poco d'acqua, e si estrae lo spirito coll'azione di un fuoco lento.

Acqua composta di Cipro.

Prendi otto libbre di spirito di rose, ed aggiungivi un'oncia di radice d'iride fiorentina tagliata minutamente, una mezz'oncia di semi d'angelica ridotti in polvere, due silique di vaniglia, tre noci moscate fatte in polvere, trenta grani di ambra bigia, venti gocce d'olio di bergamotto, e distillane sei libbre con un fuoco lento.

Acqua imperiale spiritosa.

Prendi un'oncia e mezza di foglie d'alloro, un' oncia di maggiorana, ed altrettanto di rosmarino, due once di legno di santalo giallo, due dramme di noci moscate, un' oncia di olio di cedro, e poni a macerare in otto libbre di alcoole puro, e dopo ventiquattro ore distillane ad un fuoco lento sei libbre.

Acqua della corona.

Prendi tre libbre di *acqua spiritosa composta*, ed una libbra di *acqua composta della regina d'Ungheria*, e mescola insieme esattamente.

Acqua d'Adone.

Si prendono quattro once di acqua di macis, otto once di spirito di cedro, quattro once di spirito di cannella, due once di garofani, un'oncia di spirito di cardamomo, otto once di spirito di bergamotto, una libbra di spirito d'aranci, e si versano insieme in una bottiglia, che si chiude esattamente, e si agita.

Acqua siciliana.

Si prendono una libbra di spirito di violetta; due dramme di olio di cedri, una libbra di spirito d'aranci, e si versano unitamente in una bottiglia, che si chiude con diligenza.

Spirito della toletta francese.

Si prendono una dramma per sorta di olio di bergamotto, di olio di lavanda, di olio di cedro, e di olio di timo; uno scropolo di olio di cannella, ed una libbra di spirito di vino il più forte, e si mescolano esattamente insieme. Se la mescolanza non è del tutto chiara, vi si aggiunge ancora un poco di spirito di vino. Se questo spirito debb'essere rosso, vi si getta una dramma di legno di santalo rosso in polvere, e si scuote frequentemente.

Acqua di lavanda composta.

Preparazione I.

Si prendono una mezza libbra di fiori di lavanda, due once di fiori di rosmarino, tre once di fiori d'arancio, e dodici libbre di alcoole puro. Vi si aggiungono quattro libbre d'acqua, e si distilla a fuoco lento lo spirito.

Preparazione II.

Si prendono due libbre di spirito semplice di menta, quattro once di spirito d'aranci, ed una dramma d'olio di rosmarino, e si versano unitamente in una bottiglia, che si chiude con esattezza.

Spirito d'Arabia.

Prendi un'oncia di balsamo peruviano nero, due dramme di mirra, un'oncia di storace in grani, due once di mastice, tre once d'olibano, un'oncia di belzuino; polverizza finamente i corpi duri, e metti il tutto in una cucurbita con otto libbre di spirito puro, e quattro di acqua, e distilla a fuoco leggiere.

Spirito di madama Bonaparte.

Si prendono una libbra di spirito puro di lavanda, una libbra di spirito arabico, e due libbre d'acqua spiritosa composta, e si versano unitamente in una bottiglia, che si chiude, e si agita con diligenza.

Spirito composto di rose.

Si prendono sei libbre di spirito di rose, quattro once di spirito semplice di lavanda, e quattro once di spirito arabico, e si mischiano insieme in un vaso che si chiude esattamente.

Spirito d'aurora.

Si prendono una libbra di spirito di sassafras, due libbre di spirito semplice di lavanda, una libbra e mezza di spirito di cedro, sei once di spirito arabico, una libbra di spirito semplice di rose, e si scuote il tutto insieme in una bottiglia che si chiude con esattezza.

Spirito d'aroma.

Si prendono un'oncia per sorta di noci moscate, di garofani, di cannella, e di cardamomo, due once di radice di piccola galanga, una mezz'oncia di radice di zedoaria (Ammomum zedoaria, Kaempfe-

ria rotunda *Lin.*), si acciaccano e si polverizzano finamente; indi vi si aggiungono quattro libbre di alcoole puro, e due libbre d' acqua, e si distilla. Si mescola lo spirito distillato con otto once di spirito arabico, ed una libbra di spirito di rose, e si combina tutto ben bene insieme.

Spirito composto, detto acqua di Colonia di G. Antonio Farina.

Preparazione I.

Si prendono le sommità di melissa secca o di maggiorana, di timo, di rosmarino, d' isopo, e d' assenzio, alla dose ciascuna di un'oncia; due once di fiori di lavanda, un' oncia di radice d'angelica di Boemia, due once di cardamomo minore, un'oncia per sorta di bacche secche di ginepro, di semenze d' aniso, di carvi, di cumino, e di finocchio; due once di cannella fina, due once di noce moscata, un'oncia di garofani, due once di scorze recenti di cedro, una dramma di olio essenziale di bergamotto, e sedici libbre d' acquavite.

Si pestano le parti dure, e si sminuzzano le molli, indi si fa macerare ogni cosa nella quantità d'acquavite sopra stabilita per lo spazio di quattro o cinque giorni: poi si distilla a bagno-maria fino al punto che non vi sia che poco residuo.

Preparazione II.

Si prendono diciotto libbre di spirito di vino rettificato ai gr. 36, libbre tre e mezza di acqua di melissa detta *dei carmelitani*, quattro once di olio essenziale di bergamotto, due dramme d'olio essenziale di fiori d'arancio, tre dramme d'olio essenziale di cedro, quattro dramme d'olio essenziale di limoni, quattro dramme d'olio essenziale di rosmarino, ed un'oncia di tintura di belzuino.

Si mettono tutte queste sostanze in una gran bottiglia, e l'acqua di Colonia è fatta: ciò non ostante è utile di rettificarla. A quest'oggetto si versa ogni cosa nella cucurbita di un limbicco, si espone ad un bagno-maria dopo aver ben chiuso tutte le commessure, si riscalda, e si distilla fino al punto che restino nella cucurbita due libbre circa di residuo.

Preparazione III.

Si prendono tre libbre di spirito di vino rettificato al punto dei 36 gradi, due once d'olio essenziale di cedro, un' oncia d' olio essenziale di rosmarino, un' oncia d'olio essenziale di bergamotto, tre dramme di storace in grani. Si mette ogni cosa in una bottiglia, che si chiude esattamente, e vi si lascia per quattro o cinque giorni, avendo cura di agitare di

tanto in tanto il mescuglio, capovolgendo la bottiglia: indi si feltra colla carta straccia posta in un imbuto di vetro, che si dee coprire; e si conserva il prodotto in vasi ben chiusi.

Secondo le notizie che io ho, la prima preparazione è la sola a cui appartiene il nome d' *Acqua di Colonia*.

L'acqua di Colonia ha un odore molto grato, ed unisce ai vantaggi per la galanteria, quelli anche d' essere uno dei più attivi eccitanti.

Spirito di coclearia, *detto* spirito ardente.

Si prendono dieci once di radice di rafano salvatico, volgarmente *ramolaccio*, cinque libbre di foglie di coclearia, e sei libbre di spirito di vino ai 22 gradi.

Si pestano prontamente le radici e le foglie; si distilla a bagno-maria, finchè sia sortito tutto l' alcool, e si chiude in bottiglie.

Lo spirito di coclearia possiede un odore vivissimo, che dee ad un principio volatile che appartiene alla radice di rafano salvatico, e che ha molta analogia coll' ammoniaca.

Diluito con un po' d' acqua è molto utile per ripulire e conservare i denti.

Spirito vulnerario rosso, detto acqua rossa.

Si prendono le sommità secche di salvia, d' assenzio, di finocchio, d' isopo, di ruta, di maggiorana, d' origano, di serpillo salvatico, di santoreggia, di melissa, di timo, di rosmarino, di nepitello, di scordio, le foglie recenti d' angelica e di basilico, i fiori di lavanda, ciascuno alla dose di quattro once, ed otto libbre d'acquavite.

Si fa macerare ogni cosa nell' acquavite per lo spazio di otto a quindici giorni in un matraccio ben chiuso.

Si cola col mezzo di un pannolino; indi si aggiunge una sufficiente quantità di radice d' alcanna pura, per darle il rosso. Si cola di nuovo e si feltra attraverso la carta straccia posta in un imbuto. Indi si chiude in bottiglie.

Quest'acqua non solo ha un odore molto grato; ma ha anche riputazione d' essere vulneraria; e diluita con un po' d' acqua è utile per conservare i denti.

Spirito, detto tintura balsamica per le gengive.

Si prendono un' oncia di terra giapponica (Mimosa catechu *Lin.*), un' oncia di mirra, mezza dramma di balsamo del Perù, tre once di alcool rettificato, e tre once di spirito di coclearia.

Si fanno in polvere le sostanze solide: si versano negli spiriti mescolati insieme: si fanno macerare in un matraccio ben chiuso per lo spazio di dodici o quindici giorni, si feltra e si conserva il prodotto in bottiglie ben chiuse.

Questo spirito è molto odoroso, ed è utile nelle affezioni scorbutiche delle gengive.

Spirito, *detto* essenza d'ambra.

Preparazione I.

Si prendono due dramme d'ambra, si fanno in polvere, e si versano in una bottiglia; vi si aggiunge una libbra del più forte spirito di rose, si chiude la bottiglia, e si espone per otto giorni al sole. Passato questo tempo si feltra il fluido, e si conserva in un vaso chiuso.

Preparazione II.

Secondo il metodo di Dubuisson.

Prendi tre once d'ambra bigia, falla in una polvere grossa, gettala in un piccolo limbicco con otto once di spirito rettificato di rose, su cui verserai due once d'olio di vitriuolo (acido solforico concentrato): agita la mescolanza, luta esattamente le giunture, esponi il limbicco al bagno-maria, e mantienvi la tem-

peratura di 70 gradi circa per sei giorni, agitando il liquore due o tre volte al giorno: lascia raffreddare, e dopo ventiquattro ore smonta l'apparecchio, e versa il tutto in un vaso di vetro, che terrai ben chiuso, e che agiterai di tanto in tanto per quindici giorni: lascia quindi che si chiarifichi; indi decantalo, e getta il residuo in una cucurbita colla stessa quantità di nuovo spirito ardente di rose, e d'olio di vitriuolo, che riscalderai allo stesso grado, e per la stessa quantità di tempo, come sopra. Allorchè il liquido è freddo versa egualmente ogni cosa in un vaso di vetro, che terrai ben chiuso, e che agiterai due o tre volte al giorno per un mese: lascia chiarificare, decanta e getta di nuovo il deposito con quattro once di nuovo spirito di rose, ed un' oncia d' olio di vetriuolo, e riscalda, come nell'ultima operazione: versa il liquido (che forma allora una specie di *magma*) in un vaso, e dopo un mese passalo attraverso di un paunolino; ed allorchè lo spirito aromatico n' è colato, aggiungilo ai primi preparati sopra accennati, e sciogli questo *magma* in un boccale d' acqua, che colerai attraverso dello stesso pannolino: metti a parte questa debole tintura acquosa, e getta in seguito in una pinta d' acqua il residuo, che farai bollire per dieci minuti circa; e rimarcherai che la bollitura l' avrà separato totalmente dal-

l'acqua, e che questo *magma* si è convertito in un olio nero della stessa natura della pece, senza odore, senza sapore, e più tenace della pece ordinaria; che pesando poi quest'olio concreto sette dramme formano tutto il residuo delle tre once d'ambra stata impiegata. Rimarca Dubuisson essersi perciò lo spirito etereo, così da esso chiamato, caricato di due once ed una dramma d'ambra, e che contiene tutti i prineipj attivi di questa sostanza bituminosa, essendo l'avanzo restato privo d'odore e di sapore; ed opina che il valore di questo preparato sia analogo a quello che venne attribuito agli eteri; e ne prescrive l'uso alla dose di alcune goccie.

Spirito, detto essenza d'Hypocras.

Si prende un'oncia di scorza di cannella, una mezz'oncia di garofani, una mezza dramma di coriandri, altrettanto di zenzero, ed una noce moscata, si riduce ogni cosa in polvere, e vi si versa sopra una libbra di spirito d'aranci; e chiusa la mescolanza in una bottiglia, si lascia esposta al sole per quattordici giorni, si scuote giornalmente il fluido, poi si feltra.

Si può preparare una grande quantità di spiriti servendosi degli olj eterei superiormente descritti, allorchè però sieno sciolti nell'alcoole puro; e si possono produrre, mescolandoli insieme, diversi profumi.

DELLA PREPARAZIONE DE' CUSCINETTI ODORIFERI.

Nel gran numero di questi profumi noi scegliamo solamente i più piacevoli, e ne produciamo qui la loro preparazione, che crediamo di aggiungere alla chimica dell'olfatto, potendo essere gradita dai nostri lettori —. I cuscinetti sono di diverse figure, che nulla interessano; si empiono, si chiudono e si coprono con una stoffa a piacere. Il primo sacchetto è di sottile taffettà di Firenze, e la coperta si fa di raso, oppure di un'altra stoffa, e si orna a piacere. Si empie il cuscinetto con polvere odorosa, oppure con bambagia profumata con piante aromatiche.

Polvere odorifera pei cuscinetti.

Si prendono otto once di belgivino, sei once di storace, quattro once di calamo aromatico secco, quattro once di coriandri, quattro once di cumino, e quattro once di foglie di melissa; si fanno in polvere, e se ne empiono de' cuscinetti.

Polvere pei cuscinetti detti milanesi.

Si prendono sei once di legno rodio, quattro once di legno di sassafras, sei once di scorza di garofani, sei once di radice d'iride fiorentina, quattro once di scorza di cannella, due once d'incenso, ed un'oncia di zafferano,

Si fa ogni cosa in polvere, e si conserva per farne uso.

Polvere pei cuscinetti detti Portoghesi.

Si prende una libbra di radice d'iride fiorentina, una libbra di fiori secchi di rose, una libbra di scorze d'aranci, quattro once di storace secco, ed altrettanto di calamo aromatico. Si polverizza ogni cosa, e si passa per lo stàccio.

Polvere pei cuscinetti detti Francesi.

Si prende una libbra di pepe della Giammaica, quattro once di noci moscate, due once di radice d'angelica, quattro once di foglie d'alloro, due once di storace, un'oncia di belgivino. Si fa ogni cosa in una polvere fina, e si conserva.

Modo per preparare la bambagia, che dee servire pei cuscinetti odoriferi.

Si prende della buona bambagia, che si svolge colle dita, e vi si sparge sopra una polvere odorosa, pel qual oggetto si possono prendere varie polveri aromatiche, come sono la polvere imperiale, o qualunque altra odorifera. Dopo quattordici giorni si riprende la bambagia, e si mette in un vaso di terra, in cui pure si mette storace e belgivino. Si copre il vaso

con un coperchio, si chiudono tutte le commessure, e si pone nella cenere calda, in cui vi si lascia per otto giorni. Dopo questo tempo si estrae la bambagia, e si trova sommamente satura di grato odore. Si può porre anche in una bottiglia la bambagia, aggiungendovi una polvere aromatica, chiudendo esattamente il vaso, e lasciandolo esposto al sole per un mese. L'aggiunta dell'ambra, del muschio o del zibetto comunica alla bambagia un odore più forte.

Colla bambagia così profumata si empiono i cuscinetti per gli spilli, oppure si copre il fondo dei piccioli panieri ec.

Nello stesso modo si saturano d'odore le materie che servono a dar corpo alle vesti.

Cuscinetti portatili.

Preparazione I.

Questi non debbono essere più larghi di tre dita, e debbono essere lunghi il doppio, e si empiono colle seguenti polveri; una mezz'oncia di radice d'iride fiorentina, altrettanto di calamo aromatico, una dramma di scorze d'aranci, una mezz'oncia di belgivino, un quarto d'oncia di santalo giallo, dieci grani di ambra, e sei grani di muschio; si fa ogni cosa in polvere, e si mescola insieme esattamente.

Preparazione II.

Si prendono fiori di rose, fiori di lavanda, radice d' iride fiorentina, una mezz'oncia per ciascuno; un quarto d' oncia di cannella e di garofani, ed una dramma di rosmarino, e di radice d'angelica, e sei grani di muschio. Si fa ogni cosa in una polvere fina, e vi si aggiungono dieci gocce d'olio di bergamotto.

VASO ODORIFERO PER LE ABITAZIONI.

Si prende una mezza libbra di fiori d'aranci e di rose, della maggiorana, del timo, dei fiori di lavanda, di rosmarino, delle foglie d'alloro, dell'erba di melissa, dei gelsomini, al peso di due once per ciascuna, una dramma di radice d' iride fiorentina, di scorza di cannella, di garofani, e di noci moscate.

Si mettono insieme i fiori e le foglie, e si ripongono a strati nel vaso destinato a contenerle, e fra uno strato e l'altro si sparge del sal commune decrepitato. Allorchè tutte le erbe sono insieme unite, vi si possono aggiungere la radice di violetta, e degli aromi fatti in polvere grossa: indi s' incorporerà ogni cosa. Il vaso debb'essere chiuso bene, ed aperto soltanto quando si vuole spargere il suo odore nella stanza.

Si può fare questa stessa preparazione, allorchè dalla primavera fino all'autunno si ammassi qualche poco di tutte le erbe odorifere, o de' fiori, e si ponga in un vaso: indi si copre subito con uno strato di sale comune. In questo caso si eseguiscono le seguenti regole: 1.° che l'erbe ed i fiori si raccolgano solamente quando sono asciutti, e non bagnati nè dalla rugiada, nè dalla pioggia: 2.° che non si scelgano i fiori e l'erbe, che sieno troppo sugose: 3.° che si prenda proporzionatamente minore quantità delle sostanze fortemente odorifere, di quelle che lo sono debolmente: poichè debbono le materie odorifere essere in una certa qual proporzione, che l'odore di una non superi quello dell'altra, onde avere un buon preparato.

BAGNI ODORIFERI.

Fa bollire dodici pinte d'acqua in un caldajo molto spazioso, indi prendi le seguenti sostanze ad una quantità sufficiente, ed a piacere: foglie d'aranci, rosmarino, maggiorana, menta, melissa, serpillo, timo, salvia, isopo e camomilla romana; e tagliuzza bene ogni cosa: versa il tutto nel caldajo, lascia in infusione per alcune ore, tenendo ben coperto, decanta il fluido, spremi dolcemente il residuo, e versa nel vaso destinato al bagno,

aggiungendovi la bisognevole quantità d'acqua. Si può preparare parimente versando direttamente nell'acqua la quantità, che si crederà, giusta si vuole che il bagno sia più o meno odorifero, di olj aromatici, ovvero di acque odorifere; ma colle cautele necessarie, a fine si disperda il meno possibile del loro aroma —. Questo bagno non solo serve al grato odore, ma eziandio alla salute, allorchè ve ne sia l'indicazione: esso rianima la cute illanguidita.

FINE DELL'OPERA.



INDICE.

PARTE PRIMA.

PARTE SECONDA.

Liquori spiritosi composti detti anche *acque odorifere.*

Della preparazione de' cuscinetti odoriferi.

NEL PRIMO VOLUME.

pag.	lin.	*Errori.*	*Correzioni.*
9	8	maltracci	matracci
18	2	m. cenerario —	m. cenerario — ☧ ☧ corpo del fornello
201	19	sciogliendo	sciogliendo, o mescolando
104	9	sui vini	pei vini
204	8	confetti	confettati
218	6	due cedri	de' cedri
ivi	13	lasciali	lasciali in riserbo
222	5	cappelvenere	capelvenere
223	18	boccali	boccali, acquavite tre pinte.
224	13	mezzo boccale	un boccale
ivi	15	un boccale, e mezzo	tre boccali
225	2	composti	composte

NEL SECONDO VOLUME.

pag.	lin.	*Errori.*	*Correzioni.*
4	1	gli acini	i semi
25	7	Prendi noccioli	Prendi tre libbre di noccioli
29	30	costrutta su due	divisa in due
74	25	ferra	ferro
77	8	comessure	commessure
97	7	peniccole	pellicole
204	26	si prepara	si prepara *Lo spirito di vaniglia*
113	24	ventiquattro	ventiquattro ore
133	16	increstatura	incrostatura
135	21	canevaccio	canavaccio
137	33	ncominciare	incominciare
140	31	ol	col

